

Baileyspralinen



Rezept für 40 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Biskotten / Löffelbiscuit	100 g
Kakaopulver	40 g
Baileys / Bailey's Irish Cream	150 ml
Vollmilchkuvertüre / Vollmilchschokoladeglasur	150 g

Zubereitung:

Die Löffelbiskuits grob zerkleinern, in eine Schale geben, mit dem Likör tränken und etwa 30 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit Kuvertüre grob hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und abkühlen lassen.

Die flüssige Kuvertüre unter die Likörmasse rühren. Die Likör-Kuvertüre-Masse auf einem mit Backpapier belegten Küchenbrett mit einem großen, glatten Messer zu einem Rechteck von etwa 14 x 15 cm ausstreichen. Die Oberfläche mit einem Drittel des Kakaos bestäuben und etwa 30 Minuten kalt stellen. Das Rechteck am besten mit einem zweiten Küchenbrett wenden, so dass die untere Seite oben liegt und mit der Hälfte des restlichen Kakaos bestäuben. Das Rechteck in 2 x 3 cm lange Pralinen schneiden und die Schnittkanten in dem restlichen Kakao wenden.

Die Pralinen etwa 1 Stunde kalt stellen und dann gut verpackt und gekühlt in einer Dose aufbewahren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1873-Baileyspralinen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at