

Schokospitzen

ca. 100 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Ganache:

200 ml flüssiges Schlagobers
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
150 g gehackte Vollmilchkuvertüre
150 g gehackte Zartbitterkuvertüre
30 g Butter
2 EL Whiskey-Sahne-Likör

Zum Bestreuen:

2 EL Backkakao

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Ganache:

Schlagobers mit Bourbon-Vanille zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und Kuvertüren und Butter unter Rühren darin auflösen. Den Likör einrühren. Die Ganache kalt stellen.

2 Zum Bestreuen und Dekorieren:

Die Ganache mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (4 mm Ø) füllen. Haselnussgroße Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und mit Kakao bestreuen. Die Spitzen mit gehackten Pistazien dekorieren.

3 Die Schoko-Spitzen ca. 2 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie Schoko-Spitzen sind im Kühlschrank aufbewahrt ca. 1 Woche haltbar.