

Winterabend-Versuchung

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Konfekt-Masse:

230 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29 Grad)
60 g Mascarpone
40 g Staubzucker
4 EL Mandellikör
½ KL Lebkuchengewürz

Glasur:

180 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
1 EL Speiseöl

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 Konfektmasse:

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit einer Schneerute zu glatter Konsistenz verrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Halbkugeln spritzen. 1 Std. kalt stellen.

2 Glasur und zum Bestreuen:

Für die Glasur Kuvertüre mit Öl verrühren. Die gekühlten Halbkugeln mit Hilfe von zwei Gabeln in die Glasur tunken und mit Streudekor bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die flüssige Kuvertüre sollte nicht über 30 Grad (lippenwarm) erwärmt werden.
- Für die Glasur kann man statt Kuvertüre und Speiseöl auch 1 Becher Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao verwenden.