Schokokirschen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

15,0	entsteinte Kirschen
2,0 EL	Rum oder Cognac
100 g	Marzipan-Rohmasse
80,0 g	Zartbitterschokolade

(Angaben für 30 Stück)

Pralinen können auch fruchtig sein. Diese Schokokirschen kombinieren zartbittere Schokolade mit süßem Marzipan und saftigen Kirschen. Wer auf den Alkohol verzichten möchte: Die Schokokirschen schmecken auch so.

Zubereitung

Die Kirschen halbieren und im Rum bzw. Cognac tränken. Das Marzipan zu 30 Bällchen von ca. 1 cm Durchmesser formen und jeweils eine Kirschenhälfte darauf setzen.
Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Bällchen damit überziehen.