



Toronjil Canache Praline

Zutaten

10g Toronjil, getrocknet
300g Sahne
60g Zucker
Prise Salz
300g weiße Kuvertüre
150g Butter

Zubereitung

Toronjil in der Sahne zum Kochen bringen und 5 min. ziehen lassen. Sahne durch ein Sieb gießen und mit Zucker Salz und Kuvertüre unter ständigem Rühren erhitzen (nicht zu heiß). Butter zugeben und rühren bis es eine homogene Masse ist. Diese Canache-Masse auf ca. 20°C abkühlen lassen und in Schokoladen-Hohlkörper füllen. Mit Kuvertüre verschließen, evtl. mit Kuvertüre überziehen.