

So schmeckt unser Landkreis

Cointreaumousse Praline

Zutaten

200 g	Schlagsahne
350 g	Vollmilchschokolade (Kuvertüre)
150 g	weiße Schokolade (Kuvertüre)
75 g	weiche Butter
30 g	Cointreau (60% vol.)
10 g	Orangenschale

Schokoladenplättchen oder Kekse

Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung

Gehackte Orangenschalen in Cointreau einlegen. Schlagsahne aufkochen, über die Kuvertüren gießen und eine Ganache herstellen. Abkühlen und anziehen lassen.

Cremige Butter und Cointreau mit den gehackten Orangenschalen in die Ganache einrühren und zu einer glatten Masse leicht aufschlagen.

Auf dünne runde ausgestochene Schokoladenplättchen oder Kekse Rosetten aufspritzen und anziehen lassen.

Mit Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre überziehen und mit viel Liebe zur Schokolade genießen.