Baileys-Amarettini-Konfekt

Leckeres Konfekt zum Verschenken oder selber genießen.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

- 300 g Amarettini
- 200 g weiße Kuvertüre
- 70 ml Schlagsahne
- 100 ml Baileys (nach Wunsch auch etwas mehr)
- ½ P. Vanillezucker
- 150 g weiße Schokolade (zum Wälzen)

ZUBEREITUNG

1. Die Amarettini im Mixer oder der Küchenmaschine zu feinen Bröseln zerkleinern.

Zur Seite stellen.

2. Kuvertüre hacken, in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur zusammen mit der Sahne erwärmen. Rühren bis die Schokolade geschmolzen und eine glatte Masse entstanden ist.
3. Den Likör und den Vanillezucker dazugeben und einrühren. Den Topf vom Herd nehmen.
4. Nun die Keksbrösel mit der Schokoladenmasse vermengen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
5. In der Zwischenzeit die weiße Schokolade fein reiben und zum Wälzen in eine kleine Schale füllen.
6. Aus der Konfektmasse mundgerechte Kugeln formen, in weißer Schoki wälzen und auf einen Teller legen.
7. Den Teller mit dem Konfekt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bevor man die kleinen Kugeln auf Manschetten setzt oder zum Verschenken in Tüten oder kleine Boxen verpackt.
8. Haltbarkeit: ca. 2 Wochen