



## REZEPT FÜR EINE LAGE HOHLKUGELN (63 Stück)

- 200 g H-Sahne aufkochen und von der Herdplatte nehmen.
- 200 g Callebaut Callets nach Geschmack einrühren, bis die Masse schön geschmeidig ist.
- 100 g besten Alkohol (nach Geschmack) zugeben und die Masse auf 24 – 26 Grad abkühlen lassen.  
Hohlkugeln randvoll füllen.  
3 – 4 Stunden ruhen lassen.  
Mit flüssiger Kuvertüre verschließen und trocknen lassen.  
Die Kugeln nach Belieben mit warmer Kuvertüre ummanteln, ggf. auf einem Gitter trüffeln und ganz nach Belieben mit Puderzucker, Kakao, Krokant, Crispearls, Schokoflakes, Streuseln etc. verzieren, solange die Schokolade noch nicht fest geworden ist.