Mint-Küsschen



Zutaten

Zutaten für 22 Stück:

- 50 g Sahne
- 20 g Butter
- 125 g weiße Kuvertüre
- 2 Esslöffel Kirschwasser
- 22 Täfelchen Mintblättchen z.B. After Eight

Außerdem:

- bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

1. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Zerkleinerte Kuvertüre darin schmelzen, die Butter unterrühren. Zugedeckt für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Die Sahnemischung mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Kirschwasser zugeben und unterrühren.

3. After Eight Blättchen auslegen und die Masse mit einem

Spritzbeutel darauf spritzen. Mit bunte Zuckerstreusel garnieren.