



Confiserie romantiques – Schokoladenkonfekt

Für die Schokolade

125 g Palmin
60 g Kakao
80 g Puderzucker
1 Ei

Weitere Zutaten

Backpflaumen
Marzipanmasse
Eierlikör
Rum
Kleine, runde Oblaten



Zubereitung

Kakao und Puderzucker mischen, mit etwas (!) heißem Wasser und dem Ei zu einer Emulsion verarbeiten. Palmin zerlassen, noch heiß nach und nach dazu geben. Mit dem Mixer kräftig längere Zeit mischen.

Die Backpflaumen in etwas Rum einlegen. Marzipan mit Eierlikör mischen und in die Backpflaumen einwirken, (nicht zu nass) auf kleine runde Oblaten setzen und mit der Schokolade übergießen. Längere Zeit kalt stellen.