

## MARTSIPANITRÜHVLID

### Šokolaadiga kaetud martsipanikuulid



#### Martsipaniganache

200 g Lubeca martsipani toormass  
250 g Debic Cream Stand & Overrun  
35% UHT, õhuline naturaalne 35%  
vahukoor

400 g Lubeca valge kuvertüür Chips,  
33%

- Koor martsipaniga soojendada -80 °C, segada ühtlaseks.
- Segada hulka valge kuvertüür ja lasta jahtuda.

#### Amaretto-martsipanitäidis

360 g Lubeca martsipani toormass  
36 g dessertpasta Royal Amaretto

- Martsipanitoormass segada dessertpastaga ühtlaseks.

#### Valmistamine

- Jahtunud (aga veel pehme) ganache'iga täita pralineekapslid 2/3 ulatuses, ülejäänud ruum täita amaretto-martsipanitäidisega.
- Pärast jahtumist sulgeda avatud kuvertüüriga, täidetud pralineed kasta kuvertüüri sisse ja veeretada võre peal.
- Katmiseks sobivad tume, piima- ja valge kuvertüür.