

# Valentinstagsrezepte

# Mon-Chéri Likör



## Zutaten

15 Mon Chéri-Pralinen  
250g Sahne  
40g Nuss-Nougat-Creme  
100g Zucker  
200ml Kirschwasser  
50ml Amaretto

## Sonstiges

Statt Kirschwasser kannst du auch weißen Rum oder Korn verwenden.

## Anleitung

--- 1 ---

Die Pralinen grob zerkleinern und mit Sahne, Nuss-Nougat-Creme und Zucker über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

--- 2 ---

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Sahne-Mix über dem Wasserbad fein pürieren. Nun Kirschwasser und Amaretto zufügen und gut unterrühren.

--- 3 ---

Den Mon Chéri-Likör für 5 bis 7 Minuten auf ca. 75 °C erhitzen, aber nicht kochen lassen.

--- 4 ---

Den Likör noch heiß in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

--- 5 ---

Den Mon Chéri-Likör bis zum Servieren oder Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.