**Champagner-Eispralinen (Witzigmann)**

1 Blatt Gelatine

240 ml Champagner

8 Stk. Eigelb

120 g Zucker

 Saft von 1 ½ Stk. Zitronen

170 g geschlagene Sahne

10 ml Marc de Champagne

250 g gehackte Zarbitterkuvertüre

50 ml Öl

 Weiße Kuvertüre zum Verzieren

* Die Gelatine in Wasser einweichen
* Champagner, Eigelb und Zucker über Wasserbad aufschlagen

Zitronensaft zufügen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Masse kalt schlagen, dann die geschlagene Sahne mit dem Marc de Champagne unterheben.

* Die Eismasse in ein Blech gießen und einfrieren. Wenn gefroren, mit Ausstecher ausstechen und wieder einfrieren.
* Die Kuvertüre mit Öl über Wasserbad schmelzen. Die ausgestochenen Pralinen mit der Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen und sofort wieder einfrieren. Mit weißer Schokolade verzieren.