



Ein tolles Pralinenrezept, welches mit oder ohne Schokoladenhohlkörper herzustellen ist. Entweder verwendet ihr für diese Pralinen Silikonförmchen, die man immer wieder verwenden kann, oder ihr füllt die Haselnuss-Tonka-Masse in Schokoladenhohlkörper. Die Pralinen schmecken total aromatisch und sind eine tolle Geschenkidee aus der Küche.



Zubereitungszeit

**1 Stunden**



Kühlzeit

**6 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 35

## NUSSFÜLLUNG

Röste die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bis sie etwas Farbe bekommen und duften. Lasse sie anschließend lauwarm abkühlen. Schmilz gleichzeitig die Schokolade über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle.



**Tipp:** Bei größeren Mengen kannst du die Nüsse auch im Ofen rösten.



Zerkleinere die Nüsse mit dem Puderzucker und den Pasten in einem Mixer ganz fein, gib die geschmolzene Kuvertüre dazu und verrühre alles gut miteinander. Fülle die Füllung in einen Spritzbeutel oder eine Dosierflasche.

## NUSSFÜLLUNG:

- 160 g** Haselnüsse (gehackt)
- 240 g** Zartbitterkuvertüre
- 20 g** Puderzucker
- 1 TL** Zitronenpaste
- 1 TL** Tonkapaste

## ÜBERZUG UND DEKORATION:

- 450 g** Zartbitterkuvertüre
- 1 EL** Scarlett Metallic Flake

## PRALINEN FORMEN

Spritze die Füllung in eine Silikonform und stelle sie für 4-6 Stunden in den Kühlschrank.



**Tipp:** Du kannst die Füllung auch in Schokoladen-Hohlkörper füllen.

## KUVERTÜRE TEMPERIEREN

Löse die Pralinen aus der Form und stelle sie bis zur Weiterverarbeitung kalt. Temperiere die Kuvertüre mit der Impfmethode. Schmilz dafür etwa zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre nochmal für ein paar Sekunden auf das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Teste mit einer Teigkarte ob die Kuvertüre richtig temperiert ist.



---

### PRALINEN ÜBERZIEHEN UND DEKORIEREN

Tauche die Pralinenfüllungen in die temperierte Kuvertüre und setze sie dann mit einer (Pralinen-) Gabel auf eine Backfolie. Streue die Flakes darüber und lasse sie bei Raumtemperatur fest werden. Gekühlt und luftdicht verpackt halten sie sich 3-4 Wochen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



**Tipp:** Die übrige Kuvertüre kannst du z. B. in einem Eiswürfelbehälter fest werden lassen und so bis zum nächsten Rezept aufbewahren.