

# HIMBEER-PRALINEN SELBST MACHEN / GESCHENKIDEE ZU WEIHNACHTEN



Selbstgemachte Geschenke sind einfach am schönsten. Diese lecker-fruchtigen Pralinen könnt ihr dank der Hohlkörper ganz leicht herstellen und habt so das perfekte Geschenk und eine tolle Süßigkeit für euch selbst. Ob in der Adventszeit, zu Weihnachten, als Geburtstagsgeschenk oder für eure Liebsten am Valentinstag, Muttertag oder Jahrestag: Pralinen passen einfach immer. Diese kleinen Leckereien sind mit zwei verschiedenen Komponenten gefüllt: einer Schokoladencreme und einer fruchtigen Himbeermasse. Gekühlt sind sie mehrere Wochen haltbar. Die Pralinen sind sogar vegan.



Zubereitungszeit

**1 Stunden**



Kühlzeit

**9 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 63

## HIMBEERPÜREE

Lasse die Himbeeren auftauen und koche sie in einem Topf etwa 2 Minuten ein, zerdrücke sie dabei mit dem Whacker oder einer Gabel fein. Streiche das Fruchtpüree durch ein Sieb, damit die Kerne entfernt werden. Dieses Himbeerpüree wird dann für die Fruchtfüllung und -ganache verwendet. Für die weitere Verwendung muss es nicht abkühlen, du kannst direkt mit der Fruchtfüllung beginnen und denselben Topf weiterverwenden. Wiege dazu die entsprechenden Mengen für die Füllung und die Ganache ab.

## FRUCHTFÜLLUNG

Verrühre das Himbeerpüree mit dem Gelierzucker und lasse die Masse nach Packungsanleitung einige Minuten kochen. Nimm den Topf vom Herd und gib das Rosenwasser zur Masse. Fülle sie in eine Dosierflasche und lasse sie abkühlen.

## FRUCHTGANACHE

Verrühre das Himbeerpüree und den Zucker in dem Topf und koche die Masse auf. Schalte den Herd aus und rühre die Kuvertüre unter, bis sie geschmolzen ist und gib zuletzt die Butter dazu. Püriere die Ganache mit einem Pürierstab, um eine homogene Masse zu bekommen. Achte darauf keine Luft einzuarbeiten. Fülle sie anschließend in einen Spritzbeutel und lasse sie abkühlen.

## PRALINEN FÜLLEN

Fülle die Hohlkörper mit der Fruchtfüllung etwa ein Drittel. Fülle die Pralinen dann mit der Fruchtganache auf und achte darauf keine Luft einzuschließen. Stelle die Pralinen für 6-8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

## PRALINEN VERSCHLIESSEN

Erhitze zwei Drittel der Kuvertüre über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad, bis sie geschmolzen ist. Nimm die flüssige Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel zum Herunterkühlen hinein. Gib die Kuvertüre unter Rühren nochmal kurz über das Wasserbad oder füge mit einem Heißluftföhn etwas Hitze hinzu und mache dann ein Glanzprobe. Tauche dazu eine Teigkarte in die Kuvertüre und lasse sie bei Raumtemperatur liegen. Nach etwa einer Minute sollte die Kuvertüre am Rand anziehen und glatt werden. Fülle einen

## HIMBEERPÜREE:

**500 g** Himbeeren (TK)

## FRUCHTFÜLLUNG:

**180 g** Himbeerpüree (wird in der Vorbereitung hergestellt)

**60 g** Gelierzucker (3:1)

**1 EL** Rosenwasser

## FRUCHTGANACHE:

**120 g** Himbeerpüree (wird in der Vorbereitung hergestellt)

**15 g** Zucker

**180 g** Zartbitterkuvertüre

**25 g** Butter (vegan)

## VERSCHLUSS UND DEKORATION:

**225 g** Zartbitterkuvertüre

**1 EL** Himbeere (gefriergetrocknet)



## HIMBEER-PRALINEN SELBST MACHEN / GESCHENKIDEE ZU WEIHNACHTEN

kleinen Teil der Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel, verschließe die Pralinen damit und lasse sie kurz aushärten.

---

### PRALINEN DEKORIEREN

Für das Wälzen solltest du Handschuhe tragen. Nimm etwas Kuvertüre in die Hände und wälze die Pralinen darin, bis sie vollständig ummantelt sind, setze sie auf eine Backfolie und streue die gefriergetrockneten Himbeeren darüber. Lasse die Pralinen bei Raumtemperatur fest werden und verpacke sie dann als Geschenk oder dekoriere sie zum Anrichten auf einer Servierplatte. Im Kühlschrank halten sich die Pralinen etwa 3 Wochen.

Viel Spaß beim Nachmachen und Verschenken, eure Sally!