HIMBEER PRALINEN MIT FRUCHTIGER FÜLLUNG / VALENTINSTAGSREZEPT / PRALINEN WORKSHOP FÜR 2

Fruchtige Himbeer Pralinen mit zartschmelzender, leichter Creme. Dieser Pralinen Workshop ist perfekt für verliebte Pärchen. Zum Valentinstag könnt ihr diese Pralinen entweder zu zweit zubereiten oder ihr verschenkt sie als Überraschung. Nach Belieben könnt ihr die Himbeeren auch durch andere Früchte austauschen. Durch die fertigen Pralinen Hohlkörpern sind die Pralinen einfach gemacht.

Zubereitungszeit
60 Minuten

Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 63

HIMBEER-QUARK-FÜLLUNG

Taue die Himbeeren auf und püriere sie mit den restlichen Zutaten. Fülle die Himbeer-Quarkmasse in einen Spritzbeutel oder in eine Dosierflasche mit mittelgroßer Lochtülle. Öffne die Verpackung der Schokoladenhohlkörper und lasse die Hohlkörper in der Schachtel. Fülle die Hohlkörper bis fast unter den Rand mit der Himbeermasse. Klopfe die Schachtel vorsichtig ein paar Mal auf, damit Luftbläschen verschwinden. Stelle die gefüllten Pralinen etwa 1 Stunde ins Gefrierfach.

VERSCHLIESSE DIE PRALINEN

Schmilz die Zartbitterkuvertüre über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Fülle sie in einen kleinen Spritzbeutel ein, verschließe ihn und schneide eine kleine Spitze ab. Verschließe die Pralinen mit der Kuvertüre und stelle sie erneut 15 Minuten kühl.

STELLE DIE PRALINEN FERTIG

Schmilz nun zwei Drittel der Zartbitterkuvertüre über einem warmen Wasserbad. Nimm es vom Bad herunter und rühre das restliche Drittel ein. Mahle die Himbeeren mit den Kokosraspeln fein. Fülle sie in einen tiefen Teller ein. Arbeite nun am besten mit einem Partner. Gib etwas Schokolade in die Handmitte, rolle eine Praline vorsichtig, damit sie komplett mit flüssiger Schokolade ummantelt ist. Lege die Praline in die Kokosraspeln. Dein Partner schüttelt nun vorsichtig den Teller, sodass die Pralinen in der Kokosmasse rollen und komplett damit ummantelt werden. Lasst die Pralinen kurz festwerden. Lagert sie im Kühlschrank. Dort halten sie etwa 3 Tage frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HIMBEER-QUARK-FÜLLUNG:

- [ ] **100 g** Himbeeren (TK)
- [ ] **200 g** Quark (Magerstufe)
- [ ] **50 g** Puderzucker
- [ ] **150 g** Frischkäse
- [ ] **20 g** Kokosraspeln
- [ ] **1 TL** Tonka Wonka

ZUM FÜLLEN & VERSCHLIESSEN :

- [ ] **1** Schokoladenhohlkörper (Zartbitter)
- [ ] **80 g** Zartbitterkuvertüre

ZUM WÄLZEN:

- [ ] **100 g** Zartbitterkuvertüre
- [ ] **30 g** Himbeeren (gefriergetrocknet)
- [ ] **60 g** Kokosraspeln