

BOUNTY PRALINEN / KOKOS SCHOKOLADEN PRALINEN



Diese Pralinen sind hergestellt mit Hohlkörpern, die ihr fertig kaufen könnt. Die drei Geschmacksrichtungen weiße Schokolade, Vollmilch und Zartbitter könnt ihr dann ganz nach Belieben füllen. Die weißen Pralinen sind gefüllt mit einer cremigen Kokos Sahne und Zartbitterkuvertüre. Verschlössen mit weiterer Schokolade und ummantelt mit Kokosraspeln sind die Pralinen fertiggestellt. Perfekte DIY-Idee aus der Küche zum Verschenken zum Geburtstag, Weihnachten oder auch so, um anderen einfach eine Freude zu machen. In meiner App findet ihr weitere Rezepte mit und auch ohne Hohlkörper.



Zubereitungszeit

1 Stunden



Kühlzeit

1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 63

VORBEREITUNG

Stelle die Hohlkörper samt Kartonverpackung in den Gefrierschrank.

BOUNTY-FÜLLUNG

Püriere die Kokosraspeln mit der Sahne fein und lasse sie dann aufkochen. Ziehe die Kokossahne vom Herd herunter und rühre die Kuvertüre und das Tonka Wonka ein. Gib die Füllung in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel (ohne Tülle) und lasse sie lauwarm abkühlen.

PRALINEN BEFÜLLEN

Befülle die Hohlkörper mit der Füllung bis knapp unter den Rand. Verschließe den Karton und stelle ihn für etwa 45 Minuten ins Gefrierfach, bis die Füllung fest ist.

PRALINEN VERSCHLIESSEN

Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Schokolade nun vom Wasserbad herunter, rühre das restliche Drittel ein und fülle es in einen kleinen Spritzbeutel. Fülle nun die flüssige Kuvertüre randvoll in die Pralinen, damit sie verschlossen sind. Stelle die Pralinen erneut für etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank, bis sie fest sind.



Stelle die Pralinen nun entweder mit der weißen Schokolade, oder Zartbitterkuvertüre fertig. Falls du die weiße Kuvertüre verwendest, kannst du diese im oberen Schritt schmelzen. Entscheidest du dich für Zartbitterschokolade, dann temperiere sie nun.

PRALINEN FERTIGSTELLEN

Fülle die Kokosraspel in eine Schale. Gib nun etwas Kuvertüre in die Handfläche und ummantele die Praline in der Hand damit. Lege sie in die Kokosflocken, wälze sie darin und lege sie dann zum Trocknen auf einen Teller

HOHLKÖRPER:

- 1** Schokoladenhohlkörper (weiß, 63 Stück)

BOUNTY-FÜLLUNG:

- 100 g** Kokosraspeln
- 200 g** Sahne
- 250 g** Zartbitterkuvertüre
- 2 TL** Tonka Wonkas

VERSCHLUSS UND DEKORATION:

- 100 g** weiße Kuvertüre
- 125 g** Kuvertüre (weiß oder Zartbitter)
- 100 g** Kokosraspeln



BOUNTY PRALINEN / KOKOS SCHOKOLADEN PRALINEN

oder ein Blech.

Lagere sie im Kühlschrank. Dort sind sie etwa 10 Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!