

HIMBEER – PRALINEN / HIMBEER – WEISSE SCHOKOLADEN – TRÜFFEL



In diesem Rezept zeige ich euch, wie ihr ganz einfach und schnell selbst super leckere Pralinen herstellen könnt. Ihr braucht nur wenige Zutaten und etwas Feingefühl. Mit den kleinen Kunstwerken könnt ihr Anderen eine Freude machen oder sie einfach selbst naschen. Pralinen selber herstellen ist ganz einfach. Dieses Pralinen Rezept eignet sich hervorragend als Geschenkidee zu Weihnachten, Ostern, fürs Hochzeitsbuffet, Baby Shower Partys und vieles mehr.



Zubereitungszeit

1 Stunden



Kühlzeit

40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

HIMBEERGANACHE

Hacke die Schokolade fein. Koche die Sahne oder Kondensmilch kurz auf und löse die Schokolade darin auf. Rühre die Himbeerpaste ein. Nach Belieben kannst du auch 1 EL Himbeergeist zufügen.



Himbeeren (frisch od. TK) pürieren und einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Diese Himbeerpaste dann in die Schokoladenganache einrühren. Um 75 Gramm Himbeerpaste zu erhalten, lasse ich 225 g Himbeeren einkochen – also immer ca. die dreifache Menge.

HIMBEERGANACHE:

- 200 g** weiße Schokolade
- 75 g** gezuckerte Kondensmilch
- 75 g** Himbeerpaste

DEKORATION:

- 50** Schokoladenhohlkörper (weiß)
- 250 g** weiße Schokolade
- 50 g** Himbeeren (gefriergetrocknet)

PRALINEN HERSTELLEN

Fülle die Himbeerganache in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel ohne Tülle ein und schneide eine kleine Spitze ab. Fülle die Hohlkörper bis fast unter den Rand und lasse die Pralinen im Kühlschrank etwa 10 Minuten festwerden.

Hacke die weiße Schokolade und temperiere sie. Schmilz dafür 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Schokolade vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein, um die Schokolade so herunterzukühlen.

Fülle etwa die Hälfte davon in einen Spritz- oder Gefrierbeutel und schneide eine kleine Spitze ab. Verschließe damit die Pralinen. Stelle sie kurz in den Kühl- oder Gefrierschrank, bis die Schokolade fest ist. Halte so lange die übrige Schokolade warm – nun darf sie auch wärmer sein als vorher.

Ziehe am besten Einweg-Handschuhe an und gib einen kleinen Klecks Schokolade in die Handfläche. Rolle nun eine Praline in der Hand, um sie mit der Schokolade zu benetzen. Rolle sie anschließend im Himbeerpulver. Lasse die Pralinen festwerden und serviere sie.

Im Kühlschrank sind sie mindestens 2 Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3