



## WEISSE PRALINEN MIT HIMBEER-TRÜFFEL-FÜLLUNG



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 variieren. Diese weißen Pralinen sind mit einer fruchtigen Himbeer-Creme gefüllt. 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

**50 Minuten**



Kühlzeit

**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 63

### VORBEREITUNG

Stelle die Hohlkörper samt Kartonverpackung in den Gefrierschrank.

### FÜLLUNG

Püriere die Himbeeren und streiche sie durch ein Sieb. Erhitze das Himbeermus über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad und rühre die Butter, Sahne und Kuvertüre 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.

### 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 oder ein Blech.

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

### HOHLKÖRPER:

- 1** Schokoladenhohlkörper (weiß, 63 Stück)

### FÜLLUNG:

- 155 g** Himbeeren (TK)
- 40 g** Butter
- 33 g** Sahne
- 310 g** weiße Kuvertüre

### VERSCHLUSS UND DEKORATION:

- 200 g** weiße Kuvertüre
- 100 g** Kokosraspeln