ZARTBITTERPRALINEN MIT FLÜSSIGEM MARZIPANKERN

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 Zartbitter Pralinen sind mit einer flüssigen Marzipan-Creme gefüllt. Verschlossen mit weiterer Schokolade und ummantelt mit Mandeln 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

Koche die Sahne in einem Topf einmal kurz auf. Ziehe sie dann vom Herd herunter und gib den Sirup, die Kuvertüre und das Marzipan dazu. Rühre bis sich eine homogene Creme gebildet hat. Gib die Füllung in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel (ohne Tülle) und lasse sie lauwarm abkühlen.

Statt Mandelsirup kannst du auch Mandellikör verwenden.

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

Gib nun etwas Kuvertüre in deine Handfläche und ummantele die Praline damit. Wälze sie anschließend in den Mandeln 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 (Zartbitter, 63 Stück)

FÜLLUNG:

- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **100 g** Mandelsirup
- [ ] **300 g** Marzipanrohmasse (Salted Caramel)
- [ ] **100 g** weiße Kuvertüre

VERSCHLUSS UND DEKORATION:

- [ ] **200 g** Zartbitterkuvertüre
- [ ] **100 g** Mandeln (gehobelt oder gehackt)

ZARTBITTERPRALINEN MIT FLÜSSIGEM MARZIPANKERN