



Pralinen

4 Personen

Zutaten

- 20 g Honig
- 50 g Crème fraîche
- 150 g Schlagsahne
- 175 g Vollmilchschokolade
- 200 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- Kakaopulver, zum Wälzen
- Hohlkörper, zum Füllen
- Kuvertüre, zum Verschließen der Hohlkörper

Zubereitung

Honig, Crème fraîche und Sahne mit 1 EL Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Schokolade klein hacken oder in Stücke brechen, je nach Dicke. Auch Schokodrops sind praktisch. Heißen Topfinhalt darübergießen und die Schokolade ca. 5 min stehen lassen. Danach die Butter hinzufügen und mit einem Teigschaber zu einer glatten Masse rühren. Erneut 5 min stehen lassen.

Anschließend möglichst ohne Luft unterschlagen und mit einem Stabmixer ca. 10 min verarbeiten, um den Pralinen einen schönen Schmelz auf der Zunge zu verleihen. Ein rechteckiges Gefäß mit Frischhaltefolie auslegen. Pralinenmasse einfüllen und ca. 2 h kalt stellen.

Masse noch kalt in Stücke schneiden, schnell in der Hand zu Trüffeln formen und in Kakaopulver wälzen. Pralinenmasse alternativ bei Zimmertemperatur erwärmen, in einen Spritzbeutel füllen und in Hohlkörper spritzen. Die Hohlkörper mit etwas flüssiger Kuvertüre verschließen.

Tipp: Die Füllung eignet sich sowohl für Trüffel als auch zum Füllen von Pralinen-Hohlkörpern. Beide lassen sich nach Belieben verzieren! Im Kühlschrank halten sich die Pralinen mehrere Tage.

