

# PUMPKIN PIE SPICE PRALINEN MIT WEIßER GANACHE

## PUMPKIN PIE SPICE PRALINEN MIT WEIßER GANACHE

Was mache ich nur mit dem vielen, vielen Pumpkin Pie Spice Kürbis Sirup den ich gekocht habe? Latte Macchiato ist ja eine feine Sache, Cookies stehen auch noch auf meiner Liste, aber irgendwie schreit der Sirup förmlich nach Pralinen! So sind diese Pumpkin Pie Spice Pralinen mit weißer Schokoladen Ganache entstanden. Durch die Kombination aus Sirup und weißer Schokolade sind sie deutlich süßer als zum Beispiel die Pralinen mit der Beeren-Schokoladen Ganache, aber man will ja auch nicht alle 63 Stück auf einmal vernaschen... wobei - will man nicht? Die Pralinen habe ich am Ende in weißer Kuvertüre gewendet - beim nächsten Mal werde ich außerdem noch ein paar dunkle Pralinen befüllen - als geschmacklichen Kontrast.



### ZUTATEN FÜR 63 PUMPKIN PIE SPICE PRALINEN:

63 Hohlkörper\* aus weißer Schokolade

### FÜR DIE GANACHE:

300g weiße Kuvertüre

75g Schlagsahne

25g Butter

FÜR DIE PRALINENFÜLLUNG:

400g weiße Schokoladen Ganache

200ml Pumpkin Pie Spice Kürbis Sirup

FÜR DEN SCHOKOLADENÜBERZUG:

300g Kuvertüre nach Wahl, hier weiße Schokolade

ZUBEREITUNG:

Die Schlagsahne mit der Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die grob gehackte Kuvertüre dazu geben und bei kleiner Hitze sanft schmelzen. Die Ganache auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Sirup aus dem Kühlschrank nehmen und unter die Ganache rühren bis sich alles zu einer gleichmäßigen Füllung verbunden hat.



Die Kürbis Sirup Ganache mit einer Spritztülle oder einer Deko Spritze in die Hohlkörperpralinen füllen.



Nochmal eine Stunde ruhen lassen und dann die Pralinen mit etwas geschmolzener Kuvertüre verschließen.

Die Kuvertüre kurz aushärten lassen und die Pralinen dann in der restlichen geschmolzenen Kuvertüre wenden. Auf einen Bogen Backpapier setzen und vollständig abkühlen lassen.

Die Pumpkin Pie Spice Pralinen in passende Förmchen setzen.



©katha-kocht.de



©katha-kocht.de

Viel Spaß beim Vernaschen!



©katha-kocht.de