

PRALINEN MIT BEEREN-SCHOKOLADEN GANACHE

PRALINEN MIT BEEREN-SCHOKOLADEN GANACHE

Ich habe meine ersten Hohlkörperpralinen gefüllt. Das wollte ich schon lange mal ausprobieren und als von meiner ersten Fondanttorte noch etwas Schokoladen Ganache übrig war habe ich die Chance genutzt und ganz spontan eine Kiste von den kleinen Schokoladenkugeln bestellt. Weil ich die Füllung aber nicht zu fest haben wollte habe ich die Ganache leicht erwärmt und mit einem fruchtigen Sirup vermischt. So hatte die Füllung am Ende genau die richtige Konsistenz. Bei der Deko war ich nur gemäßigt kreativ und habe die Pralinen mit der Beeren-Schokoladen Ganache zum Schluss nur mit Goldstaub bepinselt. Hübsch sahen sie trotzdem aus und irgendwie waren sie in windeseile vernascht!



Zutaten für 30 Pralinen:

30 Pralinen Hohlkugeln*, zartbitter

100ml Sirup - hier Apfel-Holunder

200g Schokoladen Ganache (120g Zartbitterschokolade, 60g Schlagsahne, 20g Butter)

40g Zartbitterschokolade

etwas Lebensmittel Goldpulver*

Zubereitung:

Ganachereste langsam und bei kleiner Hitze erwärmen. Alternativ Schokolade, Schlagsahne und Butter in einen kleinen Topf geben, langsam erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist und abkühlen lassen. Den Sirup einrühren und die Füllung für die Pralinen weiter abkühlen lassen.



Die Masse in einen Spritzbeutel oder eine Spritze füllen und alle Pralinen damit füllen.



Während die Pralinen vollständig abkühlen wird die Schokolade im Wasserbad geschmolzen. Die Hohlkörperpralinen jeweils mit etwas Schokolade verschließen und wieder vollständig abkühlen lassen.



©katha-kocht.de

Etwas Goldstaub mit einem Pinsel durch ein Puderzuckersieb über die Pralinen stäuben.



©katha-kocht.de

In einer kleinen Schale anrichten oder in kleine Papierförmchen geben und in einer passenden Dose aufbewahren oder verschenken. Die Füllung ist lecker cremig - für uns wirklich perfekt!



Nach einer Woche waren die Pralinen bei uns vernascht, ich denke aber, dass sie rein theoretisch noch eine ganze Weile gehalten hätten.

Aber dafür waren sie einfach zu lecker!



©katha-kocht.de