

# Verpoorten-Pralinen mit Orangen-Zimtgelee

## Zutaten

Für 35 Eierlikörpralinen:  
250 g weiße Kuvertüre  
Silikonpralinenform

Erste Pralinschicht:

Messerspitze Zimt  
1/2 Blatt Gelatine  
125 g Orangengelee

Zweite Pralinschicht:

175 g weiße Kuvertüre  
65 g Sahne  
10 g Honig  
25 g Butter  
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Die 250g Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und in die Pralinenförmchen füllen. Silikonform auf ein Gitter umdrehen und die überschüssige Kuvertüre rauslaufen lassen. Danach die Form auf dem Gitter hin und her bewegen, sodass die Kuvertüretropfen weggestrichen werden. Silikonform umdrehen und für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen. Übrig gebliebene Kuvertüre zum Verschließen der Praline aufheben.

Erste Pralinschicht:

Das Orangengelee erwärmen, bis es flüssig ist. Gelatine im Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Zimt zum Orangengelee geben. Rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Gelee abkühlen aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen zur Hälfte mit dem Gelee füllen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zweite Pralinschicht:

Die weiße Kuvertüre klein hacken. Die Sahne mit dem Honig aufkochen. Die kochende Sahne vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Dann die Kuvertüre in der Sahnemischung auflösen. Anschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Kalt werden lassen und die Pralinen bis 3 mm unterm Rand befüllen. Silikonform für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die übrig gebliebene Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Praline damit verschließen. Noch einmal für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann die fertigen Pralinen vorsichtig heraus drücken. Bis zum Servieren im Kühlschrank lassen.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Pralinen mit Orangen-Zimtgelee](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de