

Verpoorten-Bratapfel-Pralinen

Zutaten

für 30 Eierlikörpralinen

225 g dunkle Kuvertüre

Silikonpralinenform

Erste Pralinschicht:

150 g weiße Kuvertüre

45 ml Sahne

45 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zweite Pralinschicht:

1 Apfel

3 TL Puderzucker

3 gehäufte TL Apfelkraut

Messerspitze Zimt



Zubereitung

Die dunkle Kuvertüre übers Wasserbad schmelzen und in die Pralinenförmchen füllen. Silikonform auf ein Gitter umdrehen und die überschüssige Kuvertüre herauslaufen lassen. Danach die Form auf dem Gitter hin und her bewegen, sodass die Kuvertüretropfen weggestrichen werden. Silikonform wieder umdrehen und für 1 Stunde kaltstellen. Übrig gebliebene Kuvertüre zum Verschließen der Praline aufheben.

Erste Pralinschicht:

Die weiße Kuvertüre ganz fein hacken, Sahne aufkochen, den Topf von der Platte nehmen und die Kuvertüre unter Rühren schmelzen. Anschließend VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren. Alles in eine Schale geben, abkühlen lassen und die Pralinen zur Hälfte damit befüllen. Silikonform für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zweite Pralinschicht:

Den Apfel schälen, das Gehäuse entfernen und in ganz kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Puderzucker kurz andünsten. Dann das Apfelkraut und Zimt zugeben. Verrühren, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Alles in eine Schale geben und abkühlen lassen. Die Pralinen bis 3 mm unterm Rand befüllen und für 1,5 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Restliche dunkle Kuvertüre übers Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und die Pralinen damit schließen. Noch einmal für 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen und danach vorsichtig die Pralinen aus der Silikonform drücken. Bis zum Servieren im Kühlschrank lassen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Bratapfel-Pralinen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (12/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de