

Pralinen selber machen - das perfekte Geschenk: Pralinen mit VERPOORTEN Edition Pfirsich-Maracuja und Amaretto-Apricot

Zutaten

Für ca. 50 Pralinen

Pfirsich-Maracuja Eierlikör Kugeln (14 Stück):

150 g heller Kuchen, wenn ihr keinen übrig habt, empfehlen wir euch hierfür unseren Eierlikörkuchen "Superlecker".

Der schmeckt auch so, wie er heißt ##

50 g Butterschmalz, geschmolzen

1 EL Puderzucker

50 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja



für die Ummantelung der Pfirsich-Maracuja Likör-Pralinen (siehe Rezeptzubereitungstext):

150 g Puderzucker

Amaretto-Apricot Eierlikör Trüffel (36 Stück):

250 g 80%ige Schokolade, gehackt oder als Tropfen

100 g Sahne

50 ml VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot

36 Stück Pralinhohlkörper, Vollmilch

400 g 80%ige Schokolade, zum Ummanteln der Hohlkörper

Zubehör:

Pralinen & Konfekt Set

Thermometer

Zubereitung

VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Eierlikör Kugeln:

Schmelzt das Butterschmalz in einem kleinen Topf und zerbröselst in der Zwischenzeit den Kuchen in einer Schüssel. Verrührt und verknetet dann alle Zutaten in der Schüssel miteinander und stellt den Teig für mindestens 2 Stunden kalt.

Stellt euch einen tiefen Teller mit Puderzucker bereit und formt aus dem kalten Teig ca. 14 Kugeln, die ihr dann mit Puderzucker gründlich ummantelt. Stellt die Pralinen bis zum Servieren wieder kalt.

VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot Eierlikör Trüffel:

Gebt die Schokolade in eine Schüssel, erhitzt vorsichtig die Sahne auf dem Herd (nicht kochen lassen) und gebt die heiße Sahne über die Schokolade. Lasst sie ca. 2 Minuten ruhen und verrührt Sahne und Schokolade mit einem Rührspatel zu einer homogenen und glänzenden Schokoladenmasse, dann langsam unter Rühren den VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot hinzugeben. Stellt die Pralinenmasse zur Seite und lasst sie auf unter 26°C abkühlen. Befüllt nun mit einem Spritzbeutel und

[Link zum Rezept: Pralinen selber machen - das perfekte Geschenk: Pralinen mit VERPOORTEN Edition Pfirsich-Maracuja und Amaretto-Apricot](#)

Pralinen selber machen - das perfekte Geschenk: Pralinen mit VERPOORTEN Edition Pfirsich-Maracuja und Amaretto-Apricot

einer Rundtülle, die maximal so groß, wie die Öffnung der Pralinen-Hohlkörper sein sollte, mit der Schokoladenganache und stellt die Pralinen für ca. eine halbe Stunde kalt.

Jetzt geht es an das Temperieren der Schokolade für die Ummantelung der Pralinen. Schmelzt dafür in der Zwischenzeit über dem Wasserbad oder ganz vorsichtig in der Mikrowelle 320 g der Schokolade. Sie darf maximal 40°C heiss werden – prüft das mit einem Thermometer.

Gebt dann die restlichen 20% der Schokolade dazu, um die Temperatur der geschmolzenen Schokolade bei ständigem Rühren mit einem Rührspatel auf Verarbeitungstemperatur (25-27°C) zu bringen. Wenn sich die Schokolade aufgelöst hat, kann sie verarbeitet werden.

Legt euch ein Pralinenset bereit, holt die gefüllten Hohlkörper aus dem Kühlschrank und nehmt die erste Praline auf die Spiralgabel und taucht sie in die flüssige Schokolade ein. Gebt sie dann auf das Gitter und reibt die Praline mit der 3er oder 2er Gabel darüber, so dass eine Igelform entsteht. Setzt die fertige Praline auf einem Blatt Backpapier ab und lasst sie trocknen.

Ihr könnt sie auch ein wenig länger abtropfen lassen und gebt sie nicht auf das Gitter, sondern direkt auf das Backpapier. Dann hat die Praline eine schöne glatte und glänzende Form.

Tipps von den Jungs:

Es gibt verschiedene Methoden, wie Schokolade temperiert werden kann. Wir haben in diesem Rezept die Methode 2 erklärt, die am einfachsten umzusetzen ist. Da wir im Rezeptvideo mit unserer Küchenmaschine gearbeitet haben, konnten wir perfekt die Methode 3 nutzen.

Wer Lust hat, sich auch über die beiden anderen zu informieren, hier sind die drei Möglichkeiten:

Methode 1: Auf einer kühlen Arbeitsfläche – Tablieren

Methode 2: Vorkristallisierung mit Schokolade

Methode 3: Abkühlen und wieder Erwärmen

[Link zum Rezept: Pralinen selber machen - das perfekte Geschenk: Pralinen mit VERPOORTEN Edition Pfirsich-Maracuja und Amaretto-Apricot](#)