

Herz-Pralinen

Feinste Pralinenherzen, gefüllt mit einer Vanille-Ganache

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Schokoladenform "Süße Herzen":

Vanille-Ganache:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
½ Dr. Oetker Vanilleschote
50 g Schlagsahne
etwa 1 EL Dr. Oetker NATÜRLich
Kakaonibs

Hohlkörper:

etwa 150 g Dr. Oetker Edel-
Kuvertüre

Wie bereite ich Vanille-Pralinen mit Kakao-Nibs ganz einfach zu?:

1 Vanille-Ganache:

Kuvertüre grob zerkleinern. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Sahne mit Vanillemark in einem kleinen Topf aufkochen. Die Sahne vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Die Ganache in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

2 Hohlkörper:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Pralinenmulden mit der geschmolzenen Kuvertüre füllen. Die Form etwas bewegen, so dass sich die Kuvertüre gleichmäßig verteilen kann, und etwa 5 Min. stehen lassen. Einen Bogen Backpapier unter einen Kuchenrost legen, die Schokoladenform auf den Rost stürzen, so dass die Kuvertüre zum Teil wieder herausläuft. Etwa 5 Min. liegen lassen, Form zurückstürzen und an der Oberfläche verlaufene Kuvertüre mit einem Messer entfernen. Schokoladenform auf einem flachen Teller oder einem Brett 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Ganache in einen Spritzbeutel oder kleinen Gefrierbeutel geben und verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Füllung in die Schokoladenherzen spritzen, so dass ein etwa 3 mm hoher Rand bleibt. Kakao-Nibs auf die Ganache streuen. Form etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

- 4 Kuvertüre vom Backpapier lösen, wieder schmelzen und etwas abkühlen lassen. Kuvertüre in einen Spritzbeutel oder kleinen Gefrierbeutel füllen und diesen verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Pralinen mit Kuvertüre auffüllen. Die Form leicht auf der Arbeitsfläche aufklopfen und Kuvertüre mit einer Palette oder Teigkarte abziehen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht. Die Pralinen im Kühlschrank etwa 2 Std. aushärten lassen und dann aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schön und sicher verpackt, lassen sich die kleinen Köstlichkeiten gut verschicken.
- Die Hohlkörper lassen sich auch mit Vollmilch-Kuvertüre ausgießen.
- Gut gekühlt kann man die Pralinen etwa 2 Wochen aufbewahren.

