

Likör-Pralinen

Mit diesem Rezept gelangen ganz einfach feinste Likör Pralinen mit Edel-Kuvertüre und weihnachtlichem Orangenlikör. Unwiderstehlich lecker.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Ganache:

200 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
100 g Schlagsahne
30 g weiche Butter
75 ml Grand Marnier® (Orangenlikör)

Guss:

250 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

Außerdem:

30 Pralinenförmchen

Wie bereite ich klassische Trüffelpralinen mit Orangenlikör und Guss ganz einfach selbst zu?:

① Ganache:

Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen. Die Kuvertüre hinzufügen und alles verrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Butter und Grand Marnier® unterrühren (Abb. 1). In ein Schälchen füllen, abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen.



2 Zubereiten:

Die Ganache in etwa 30 gleich große Portionen teilen. Zwischendurch immer wieder kalt stellen und portionsweise zu Kugeln formen (Abb. 2). Die Kugeln erneut kalt stellen.



3 Guss:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kugeln am besten mit Hilfe von Pralinenbesteck in die Kuvertüre tauchen (Abb. 3), am Rand gut aufklopfen und auf ein mit Backpapier unterlegtes Pralinengitter setzen.



4 Bevor die Kuvertüre fest wird, mit Pralinenabeln über das Gitter rollen ("igeln"), auf Backpapier absetzen und fest werden lassen (Abb. 4).



5 Die Trüffel in Pralinenkapseln setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Trüffel auch mit einem anderen Orangenlikör zubereiten.
- Die Trüffel am besten im Kühlschrank aufbewahren (etwa 2 Wochen).