

Rezeptsammlung "Pralinen"

Beitrag von „Avantasia“ vom 27. Dezember 2009 10:27

Vor ein paar Jahren lief zu Ostern "Chocolat" im Fernsehen und ich nahm das als Anlass, um Pralinen herzustellen. Mit der Masse an Pralinen konnte ich dann Familie und Freunde zu Ostern komplett versorgen.

Meine Lieblingsrezepte waren:

Herren-Pralinen

150 g geriebene Edelbitterschokolade
150 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
1 EL Kakao
2 EL Whiskey
Puderzucker zum Ausrollen
50 g Kakao

Schokolade, Marzipan, gesiebten Puderzucker, Kakao und Whiskey zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf etwas Puderzucker ca. 2 cm dick ausrollen, mit dem Messer kleine Würfel ausschneiden und diese in Kakao wälzen, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Amarettotrüffel

250 g Kuvertüre
100 g Butter
2 EL Amaretto
Pralinenkapseln aus Alu

Kuvertüre im Wasserbad auflösen, Butter flöckchenweise unterrühren, Likör hinzufügen, Masse im Kühlschrank kalt werden lassen, mit einem Spritzbeutel kleine Rosetten in die Förmchen setzen, zum Festwerden nochmal in den Kühlschrank stellen. Im Kühlschrank aufbewahren, denn wegen der Butter schmelzen die Pralinen schnell.

Blitzkonfekt

2 Scheiben kandierte Ananas (oder anderes getrocknetes Obst)
dunkle Kuvertüre

grober Zucker (kann, muss aber nicht)

Ananas in Stückchen schneiden, spitzere Seite in die im Wasserbad erwärmte Kuvertüre tauchen, antrocknen lassen und die andere Spitze in grobem Zucker wälzen.

Bin gespannt auf neue Ideen!

À+