

Holunder-Spitzbuben

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Praline
Schokolade
Honig

* FÜR DIE FOERMCHEN

60 Metallpralinenkapseln
300 g Halbbitterkuvertüre

* FÜR DIE PRALINENMASSE

250 g Sahne
100 g Honig
300 g Halbbitterkuvertüre

* ZUM VERSCHLIEßEN

100 g Halbbitterkuvertüre

* QUELLE

-- K.Iden, Pralinen, Pralinen
-- Heyne 1993
-- ISBN 3-453-06332-5
-- erfasst von Rene Gagnaux

Metallkapseln ausgießen

Die Pralinenkapseln werden portionsweise ausgegossen, denn die Zeit spielt eine große Rolle ! Dazu die Förmchen dicht nebeneinanderstellen.

Die Kuvertüre nach Vorschrift temperieren und in eine Spritztüte aus Pergamentpapier gießen. Nacheinander jeweils 10 Kapseln damit ausfüllen. Die Metallkapseln nach 1 Minute auf ein Pralinen-Abtropfgitter stürzen; 2 bis 3 Minuten später zurückdrehen. Die Kuvertüre, die in dieser Zeit erstarrt ist, bleibt am Kapselrand haften. Eventuell das Abtropfgitter etwas hochheben und auf die Arbeitsfläche zurückfallen lassen. So läuft überschüssige Kuvertüre aus den Kapseln heraus. Die abgetropfte Kuvertüre kann wiederverwendet werden.

Füllung der Pralinen

Sahne mit dem Honig kräftig aufkochen, die grob zerkleinerte Halbbitterkuvertüre unterrühren, darin auflösen und kalt stellen.

Diese Masse mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen. Portionsweise in einen Spritzbeutel füllen, in die ausgekleideten Metallkapseln spritzen und kalt stellen. Beachten: die Pralinekapsel darf nicht ganz voll gemacht werden, bis etwa 1 mm unter dem Rand der Schokoladenauskleidung.

Die Kuvertüre und die Reste vom Ausgießen der Pralinenkapseln schmelzen, die Kapseln damit verschließen. Trocknen lassen und kühl stellen.