Rezept

Cappuccino-Pralinen

Ein Rezept von Cappuccino-Pralinen, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** weiße Schokolade
- **100 g** Sahne
- **30** weiße Hohlkugeln
- 1-2 TL Cappuccinopulver zum Bestreuen
- Spritzbeutel aus Butterbrotpapier
- Butterbrotpapier
- **50 g** Vollmilchschokolade
- **3 EL** Cappuccinopulver
- **150 g** temperierte weiße Schokolade
- Spritzbeutel
- Pralinengabel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Schokoladen fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne bei mittlerer Hitze in einem Topf 1 Min. aufkochen, den Topf von der Herdplatte ziehen und das Cappuccinopulver unterrühren. Die Cappuccinosahne über die gehackte Schokolade gießen und sofort rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Diese Ganache ca. 20 Min. auskühlen lassen.

2. Die Ganache in einen Spritzbeutel füllen und mithilfe des Spritzbeutels in die Hohlkugeln füllen, dabei einen 2 mm hohen Rand frei lassen. Ganache kurz anziehen lassen.

3. Die temperierte Schokolade bereitstellen. Etwas davon in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Hohlkugeln mit je 1 Tupfer verschließen, dann mit der Pralinengabel in die Schokolade tauchen. Pralinen auf Butterbrotpapier ablegen und sofort mit Cappuccinopulver bestreuen.