

Rezept

# Cassis-Vanille-Würfel

Ein Rezept von Cassis-Vanille-Würfel, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> schwarze Johannisbeeren, geputzt gewogen	<b>220 g</b> Zucker
<b>3 g</b> Pektin (Spezialversand)	<b>50 g</b> Glukosesirup (Spezialversand)
Saft von 1/2 Zitrone	<b>200 g</b> weiße Kuvertüre
<b>70 g</b> Sahne	ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote
<b>20 g</b> weiche Butter	<b>50 g</b> Kristallzucker
<b>300 g</b> weiße Kuvertüre	Rahmen von 12 x 24 cm
Thermometer	Winkelpalette
Pralinengabel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für das Cassisgelee die schwarzen Johannisbeeren mit 40 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen, bis die Beeren platzen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb passieren. 200 g Johannisbeermark abwiegen, übriges Mark anderweitig verwenden.
2. Den Rahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. 70 g Zucker mit dem Pektin vermischen und unter das Johannisbeermark rühren. Den Glukosesirup zugeben und alles aufkochen. Restlichen Zucker nach und nach unterrühren und die Masse kochen, bis sie 107° heiß ist. Vom Herd nehmen, den Zitronensaft unterrühren und die Masse sofort in den Rahmen füllen. Auskühlen lassen.
3. Für die weiße Ganache die Kuvertüre hacken. Die Sahne mit dem Vanillemark aufkochen, vom Herd nehmen. Die Kuvertüre dazugeben und rühren, bis eine homogene, glänzende Masse entstanden ist. Zum Schluss die Butter glatt unterrühren.
4. Die Ganache auf das Cassisgelee geben, die Oberfläche glatt streichen, mit Folie abdecken und an einem kühlen Ort mind. 12 Std. fest werden lassen. Die Pralinenmasse aus dem Rahmen lösen und vorsichtig auf ein frisch mit Backpapier belegtes Blech stürzen. Die Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen, überschüssigen Zucker entfernen.
5. Die Pralinenmasse in 32 Quadrate schneiden. Zum Überziehen die weiße Kuvertüre hacken, auf dem Wasserbad schmelzen und temperieren. Jede Praline nur so tief in die Kuvertüre tauchen, dass die Gelee-Oberfläche frei bleibt. Die Kuvertüre ablaufen lassen, die Pralinen am Schüsselrand abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen.