

Rezept

Feigen-Chili-Pralinen

Ein Rezept von Feigen-Chili-Pralinen, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|-----------------------------------|
| 80 g Zartbitterschokolade | 80 g Vollmilkschokolade |
| 100 g Sahne | 6 getrocknete Chilischoten |
| 50 g getrocknete Feigen | 30 Zartbitterhohlkugeln |
| 150 g temperierte Zartbitterkuvertüre | Spritzbeutel |
| Spritzbeutel aus Butterbrotpapier | Pralinengabel |
| Goldfarbe für die Deko (Spezialversand) | etwas Wodka |

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Beide Schokoladen fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne und die Chilischoten in einen kleinen Topf geben. Sahne bei starker Hitze kurz aufkochen, den Topf zur Seite ziehen und die Chilis ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Sahne nochmals kurz erhitzen und durch ein Sieb zur gehackten Schokolade gießen. Chilischoten wegwerfen. Sahne und Schokolade verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die Ganache 15 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen die getrockneten Feigen sehr klein würfeln. Die abgekühlte Ganache mit einem Löffel in einen Spritzbeutel geben und die Hohlkugeln damit etwa bis zur Hälfte füllen. Ein paar Feigenwürfel auf die Ganache in jede Kugel legen. Die übrige Ganache bis 2 mm unter den Rand der Kugel einfüllen. Ganache ca. 30 Min. anziehen lassen.
3. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen. Etwas Kuvertüre in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier füllen und die Kugeln mit je einem Tupfer verschließen. Pralinen mit einer Pralinengabel in die temperierte Kuvertüre tauchen, bis sie rundherum damit bedeckt sind. Auf Butterbrotpapier ablegen und Kuvertüre aushärten lassen.
4. Die Goldfarbe mit ein paar Tropfen Alkohol (z. B. Wodka) anrühren und mit dem Pinsel auf die Pralinen auftragen.