Rezept

Honig-Mandel-Pralinen

Ein Rezept von Honig-Mandel-Pralinen, am 29.04.2024

Zutaten

40 g	Mandeln (ersatzweise geschälte, gemahlene Mandeln)
120 g	Zartbitterkuvertüre (60%)
100 g	Honig
	Mandelkrokant
	Winkelpalette
120 g	weiße Kuvertüre
50 g	Sahne
40 g	Sahne
500 g	Zartbitterkuvertüre
	Rahmen von 12 x 20 cm
	Pralinengabel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Mandelschicht den Backofen auf 190° (Oberhitze) vorheizen. Die ganzen Mandeln heiß überbrühen, in ein Sieb abgießen, aus den Häuten schnipsen und in der Mandelmühle fein mahlen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausbreiten und im Ofen in 5-6 Min. goldgelb rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Die weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen, die weiße Kuvertüre dazugeben und rühren, bis eine glatte, homogene Masse entstanden ist. Die Mandeln unterrühren. Den Rahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und die Masse halbhoch einfüllen. Glatt streichen und 30 Min. anziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Honigschicht die Zartbitterkuvertüre hacken. Die Sahne mit dem Honig aufkochen, vom Herd nehmen. Die Kuvertüre in der Sahnemischung schmelzen und rühren, bis die Ganache glatt und glänzend ist. Die Honigschicht auf die Mandelschicht füllen, glatt streichen, mit Folie abdecken und an einem kühlen Ort mind. 12 Std. fest werden lassen.

4. Den Rahmen von der Ganache lösen. Die Masse in 36 Rechtecke schneiden. Zum Überziehen die Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Jede Praline in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen. Mit je 1 Stückchen Mandelkrokant garnieren.