

Rezept

Rote Champagnerherzen

Ein Rezept von Rote Champagnerherzen, am 27.04.2024

Zutaten

10 g Kakaobutter (Spezialversand)

300 g weiße Kuvertüre

110 g weiße Kuvertüre

Pralinenform für 24 herzförmige Pralinen

Winkelpalette

Spachtel

Einmalspritzbeutel

1/4 TL fettlösliche rote Lebensmittelfarbe

(Spezialversand)

60 g Sahne

30 g Marc de Champagne

schmaler Pinsel (Zeichenbedarf)

Thermometer

Aluleisten zum Ablegen der Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1. Die Pralinenform sehr gründlich säubern und jede einzelne Mulde sorgfältig mit Küchenpapier polieren. Die Kakaobutter schmelzen (nicht zu stark erhitzen) und die rote Farbe darin auflösen. Die Mulden dünn mit der Farbe auspinseln und leicht anziehen lassen.
- 2. Die Kuvertüre für die Hohlkörper hacken, schmelzen und temperieren. Die Mulden der Form damit ausgießen und mit der Winkelpalette darüberfahren um sicherzustellen, dass jedes Eckchen gefüllt ist. Die Form mit Schwung umdrehen und überschüssige Kuvertüre herausgießen. Die Form knapp am Rand auf die Aluleisten legen, damit die restliche Kuvertüre herausfließen kann. Sobald die Kuvertüre fester wird, die Form nochmals umdrehen und mit dem Spachtel überstehende Kuvertüre von der Oberfläche abstreifen. Die Kuvertüre in den Mulden ca. 2 Std. fest werden lassen.
- 3. Für die Füllung die weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Auf 30° abkühlen lassen, dann den Marc de Champagne unterrühren. Ein kleines Loch in den Spritzbeutel schneiden und die Creme damit (oder mit einem Portionstrichter) in die Mulden füllen (bis 1 mm unter den Rand). Über Nacht an einem kühlen Ort fest werden lassen.
- 4. Zum Verschließen der Hohlkörper die vom Hohlkörpergießen übrig gebliebene Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Kuvertüre zügig auf der Oberfläche der Form verteilen und mit der Winkelpalette so verstreichen, dass jede Mulde mit Kuvertüre verschlossen ist. Überschüssige Kuvertüre mit dem Spachtel abziehen. Ca. 1 Std. fest werden lassen, dann die Pralinen vorsichtig aus den Mulden klopfen.