Rezept

Whiskey-Carrées

Ein Rezept von Whiskey-Carrées, am 28.04.2024

Zutaten

- **50 g** Zartbitterkuvertüre (60 %)
- **75 g** Vollmilchkuvertüre
- **10 g** weiche Butter
- goldfarbenes Glanzpulver (Spezialversand)
- **300 g** Vollmilchkuvertüre
- **40 g** Sahne
- **30 g** Whiskey
- Pralinenform für 24 eckige Pralinen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen, temperieren. In jede Mulde mit einem Pinsel etwas Kuvertüre tupfen, fest werden lassen. Vollmilchkuvertüre hacken, schmelzen, temperieren. Mulden damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre ausgießen. Ca. 2 Std. fest werden lassen.

2. Für die Ganache die Vollmilchkuvertüre hacken. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Kuvertüre zugeben, glatt verrühren. Zuerst Butter, dann Whiskey unterrühren. Ganache in die Mulden füllen und über Nacht fest werden lassen. Vollmilchkuvertüre wieder schmelzen und temperieren. Pralinen damit verschließen und ca. 1 Std. fest werden lassen. Aus den Mulden herausklopfen und mit Glanzpulver verzieren.