

Rezept

Amarenakirsch-Pralinen

Ein Rezept von Amarenakirsch-Pralinen, am 07.11.2024

Zutaten

200 g Zartbitterkuvertüre	80 g Zartbitterschokolade
50 g Vollmilchschokolade	50 g abgetropfte Amarenakirschen
5 getrocknete Chilischoten	100 g Sahne
1 Pralinenform mit 24 Mulden	Spachtel
Spritzbeutel	Holzspieß

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 24 Pralinen (aus der Form) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Pralinenform mit Watte ausreiben, um Kuvertüre und Wasserflecken zu entfernen. Für die Hülle die Zartbitterkuvertüre fein hacken und temperieren wie folgt: Zwei Drittel der gehackten Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen, Schüssel vom Topf nehmen und die übrige Kuvertüre unterrühren. Kuvertüre auf 27° abkühlen lassen, dann auf 32–33° erhitzen.
2. Die Mulden der Pralinenform bis oben hin mit Kuvertüre füllen. Die überschüssige Kuvertüre mit dem Spachtel abstreifen. Mit dem Spachtel seitlich gegen die Form klopfen, damit die Luftblasen aufsteigen.
3. Die Form über der Schüssel mit der Kuvertüre umdrehen und mit dem Spachtel gegen die Form klopfen, sodass der Großteil der Kuvertüre aus den Mulden herausfließt. Mit dem Spachtel überschüssige Kuvertüre von der Oberfläche der Form abstreifen. Pralinenform beiseitestellen.
4. Für die Füllung die beiden Schokoladen fein hacken. Amarenakirschen sehr fein schneiden. Chilischoten zerkleinern, dabei die Kerne entfernen. Die Sahne in einem Topf aufkochen und ca. 1 Min. kochen lassen. Topf von der Platte ziehen, die Chilischoten in die Sahne geben und 10 Min. darin ziehen lassen. Die Sahne durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und wieder in den Topf gießen. Kurz erhitzen und dann die gehackte Schokolade dazu geben und alles rasch glatt rühren. Kirschen schnell unter die Creme heben – schnell, damit die Creme durch die »feuchte« Zutat nicht stockt.
5. Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die Formen spritzen. Dabei einen Rand von ca. 2 mm frei lassen. Mit einem Holzspieß die Füllung in jeder Mulde kurz umrühren. Füllung 30 Min. aushärten lassen.
6. Übrige temperierte Kuvertüre gleichmäßig über die Form gießen, sodass alle Mulden bedeckt sind. Mit dem Spachtel rundherum gegen die Form klopfen, damit keine Luftblasen entstehen. Die überschüssige Kuvertüre mit dem Spachtel abziehen. Kuvertüre 10 Min. aushärten lassen. Die Form umdrehen und mit Schwung auf eine Fläche schlagen, um die Pralinen herauszuholen. (Sollten die Pralinen nicht aus der Form kommen, z. B. weil es in der Küche zu warm ist, die Form 30 Minuten ins Gefrierfach stellen.)