Rezept

Basilikumpralinen

Ein Rezept von Basilikumpralinen, am 13.06.2025

Zutaten

- **100 g** Sahne
- **200 g** weiße Schokolade
- **30** Vollmilchhohlkugeln
- getrocknetes Basilikum für die Deko
- Spritzbeutel aus Butterbrotpapier
- Butterbrotpapier
- **1 EL** getrocknetes Basilikum (2 g)
- **1 EL** weiche Butter
- **150 g** temperierte Vollmilchkuvertüre
- Spritzbeutel
- Pralinengabel

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Sahne und Basilikum in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Sahne 1 Min. kochen lassen, den Topf von der Platte ziehen und den Basilikum 10 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Basilikumsahne nochmal erhitzen, durch ein feines Sieb auf die Schokolade gießen und sofort rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die Ganache 2 Std. ruhen lassen.

2. Die weiche Butter mit dem Pürierstab unter die Ganache rühren. Ganache in einen Spritzbeutel füllen und damit die Hohlkugeln befüllen, dabei einen 2 mm hohen Rand lassen. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen. Etwas Kuvertüre in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Kugeln mit je 1 Tupfer verschließen. Kugeln in die übrige Kuvertüre tauchen, bis sie rundherum bedeckt ist. Pralinen mit der Pralinengabel auf Butterbrotpapier ablegen und mit getrocknetem Basilikum dekorieren.