

Rezept

Chili-Cranberry-Pralinen

Ein Rezept von Chili-Cranberry-Pralinen, am 19.12.2025

Zutaten

Für die dunkle Ganache:

150 g	dunkle Kuvertüre (ca. 60 % Kakao)	65 g	Sahne
½-1 TL	Chilipulver	20 g	Butter

Für die helle Ganache:

100 g	weiße Kuvertüre	50 g	getrocknete Cranberries
50 g	Sahne	20 g	Butter

Zum Überziehen:

400 g	dunkle Kuvertüre	49	getrocknete Cranberryhälften
-------	------------------	----	------------------------------

Außerdem:

Thermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 49 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Für die dunkle Ganache die Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen, das Chilipulver einrühren. Die Kuvertüre dazugeben und unter Rühren schmelzen. Zum Schluss die Butter dazugeben und ebenfalls unter Rühren schmelzen.
2. Den Pralinenrahmen auf Backpapier setzen und die dunkle Ganache gleichmäßig einfüllen. Mit der Winkelpalette glatt streichen. Ganache kühl stellen, bis sie leicht anzieht, also fester wird.
3. Für die helle Ganache die Kuvertüre hacken. Die Cranberrys sehr fein hacken. Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Zuerst die Kuvertüre, dann die Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Mischung glatt rühren. Die gehackten Cranberrys unterrühren und die Masse auf die Ganache in den Rahmen geben, gleichmäßig verteilen. Mit Folie abgedeckt ca. 12 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.
4. Den Rahmen rundherum mit einem Messer von der Ganache lösen und entfernen. Die Ganache mit einem großen Messer in ca. 49 Würfel schneiden. Zum Überziehen die dunkle Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Die Pralinen damit überziehen und jede Praline mit 1 Cranberryhälfte verzieren. Mind. 1 Std. auf Backpapier fest werden lassen.