

Rezept

Edelherbe Schokoladenwürfel

Ein Rezept von Edelherbe Schokoladenwürfel, am 25.03.2023

Zutaten

650 g dunkle Kuvertüre mit 72 % Kakao (z. B. Arriba)	200 g Sahne
50 g Butter	Blattgold zum Verzieren
Pralinenrahmen 12 × 25 cm	Winkelpalette
Thermometer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Für die Ganache 250 g Kuvertüre hacken. Die Sahne in einer Stielkasserole aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Zum Schluss die Butter einrühren.

2. Den Pralinenrahmen auf Backpapier setzen, die Ganache einfüllen und mit der Winkelpalette glatt streichen. Mit Folie abdecken und ca. 12 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.

3. Den Rahmen mit einem Messer von der Ganache lösen und vorsichtig entfernen. Die Ganache in ca. 50 Würfel schneiden. Zum Überziehen die restliche Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Die Pralinen einzeln in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier absetzen. Mit je 1 Stückchen Blattgold verzieren und mind. 2 Std. fest werden lassen.