

Rezept

Erdbeer-Balsamico-Pralinen

Ein Rezept von Erdbeer-Balsamico-Pralinen, am 20.03.2023

Zutaten

150 g Vollmilchschokolade	100 g Erdbeerpüree
30 g Glukosesirup (Spezialversand)	20 ml Aceto balsamico
30 Zartbitterhohlkugeln	5 getrocknete Erdbeeren
150 g temperierte Zartbitterkuvertüre	Dosierflasche
Spritzbeutel aus Butterbrotpapier	Pralinengabel
Butterbrotpapier	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Für die Füllung die Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Das Erdbeerpüree mit dem Glukosesirup in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald es kocht, den Topf zur Seite ziehen und die Fruchtmasse über die Schokolade gießen. Sofort umrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Den Aceto balsamico unterrühren. Die Mischung ca. 15 Min. bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.
2. Die ausgekühlte Masse in eine Dosierflasche füllen und damit gleichmäßig auf die Hohlkugeln verteilen. Dabei einen 2 mm hohen Rand frei lassen. Die Füllung ca. 30 Min. anziehen lassen; sie wird etwas trüb und fester. Inzwischen die getrockneten Erdbeeren ganz klein schneiden.
3. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen. Zum Verschließen der Kugeln etwas Kuvertüre in einen Spritzbeutel aus Butterbrotpapier füllen. Jede Praline mit einem Tupfer Kuvertüre verschließen.
4. Die Pralinen nacheinander mit einer runden Pralinengabel in die temperierte Kuvertüre tauchen und auf ein mit Butterbrotpapier belegtes Blech legen. Sofort ein paar Erdbeerstückchen aufstreuen.