Rezept

Feigenrauten mit Zartbitterschokolade

Ein Rezept von Feigenrauten mit Zartbitterschokolade, am 13.06.2025

Zutaten

- **240 g** Zartbitterkuvertüre (60 %)
- **100 g** Portwein
- Farbfolie (Spezialversand)
- Winkelpalette
- **5** sehr reife Feigen
- **500 g** Zartbitterkuvertüre
- Rahmen von 12 x 15 cm

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken. Feigen schälen und in Stücke schneiden. Im Portwein weich kochen und pürieren. 270 g abwiegen und nochmals erwärmen. Kuvertüre im Feigenpüree unter Rühren schmelzen. Die Masse in den Rahmen füllen und glatt streichen. Mit Folie abgedeckt an einem kühlen Ort mind. 12 Std. fest werden lassen.

2. Den Rahmen lösen. Die Masse in 36 Rauten schneiden. Zum Überziehen die Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Pralinen damit überziehen und auf Backpapier setzen.

3. Die Folie in Streifen schneiden, mit der Farbschicht nach unten auf die weiche Kuvertüre legen, leicht andrücken. Pralinen ca. 3 Std. fest werden lassen. Folie abziehen.