

Rezept

# Himbeer-Verveine-Pralinen

Ein Rezept von Himbeer-Verveine-Pralinen, am 14.07.2024

## Zutaten

### FÜR DAS GELEE:

<b>160 g</b> Zucker	<b>5 g</b> Apfelpektin
<b>150 g</b> Himbeermark	<b>20 g</b> Glukosesirup (Spezialversand)
Saft von ¼ Zitrone	

### FÜR DIE GANACHE:

<b>180 g</b> weiße Kuvertüre	<b>70 g</b> Sahne + etwas Sahne zum Auffüllen
<b>10 - 12</b> getrocknete oder frische Zitronen-Verveine-Blätter	<b>20 g</b> Butter

### ZUM ÜBERZIEHEN:

<b>400 g</b> dunkle Kuvertüre (ca. 60 % Kakao)	<b>etwas</b> weiße Kuvertüre
--	------------------------------

### AUSSERDEM:

fettlösliche rote Lebensmittelfarbe	Thermometer
Pralinenrahmen von 12 × 22 cm	Winkelpalette
Papierspritzbeutel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 55 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Für das Gelee 20 g Zucker mit Pektin mischen und unter das Himbeermark rühren. Glukosesirup dazugeben und die Mischung aufkochen. Den restlichen Zucker nach und nach unterrühren. Die Geleemasse unter ständigem Rühren auf 107° kochen. Dann den Zitronensaft gut unterrühren. Den Rahmen auf Backpapier setzen und die Geleemasse einfüllen, mit der Winkelpalette glatt streichen. Ca. 1 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.
2. Für die Ganache die Kuvertüre hacken. Die Sahne mit der Verveine aufkochen, vom Herd nehmen und 3 - 4 Min. ziehen lassen. Sahne durch ein Sieb gießen und, falls nötig, mit etwas Sahne auf 70 g auffüllen. Sahne nochmals erhitzen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Die Butter dazugeben und schmelzen. Die Masse auf das Gelee im Rahmen füllen und mit der Winkelpalette gleichmäßig verteilen. Mit Folie abgedeckt ca. 12 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.
3. Zum Überziehen die Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Den Rahmen mit einem Messer lösen und entfernen. Die Pralinenmasse in ca. 55 Würfel schneiden und mit Kuvertüre überziehen. Ca. 1 Std. fest werden lassen.

4. Zum Verzieren die weiße Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 28 - 29° temperieren, die Farbe unterrühren. In einen kleinen Papierspritzbeutel füllen und die Pralinen damit verzieren.