

Rezept

# Himbeerpralinen

Ein Rezept von Himbeerpralinen, am 20.04.2024

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| <b>150 g</b> weiße Schokolade             | <b>90 g</b> Himbeerpüree                       |
| <b>20 g</b> Sahne                         | <b>30</b> weiße Hohlkugeln                     |
| <b>150 g</b> temperierte weiße Schokolade | Spritzbeutel                                   |
| Spritzbeutel aus Butterbrotpapier         | Pralinengabel                                  |
| Butterbrotpapier                          | roter Glanzpuder für die Deko (Spezialversand) |

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Schokolade für die Füllung fein hacken und in eine Schüssel geben. Himbeerpüree und Sahne in einem Topf bei mittlerer Hitze 1 Min. aufkochen. Topf von der Herdplatte ziehen, die Fruchtsahne über die Schokolade gießen und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.
2. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und die Hohlkugeln damit befüllen. Dabei einen 2 mm hohen Rand frei lassen. Die temperierte Schokolade bereitstellen, sobald die Füllung fest geworden ist. Etwas Schokolade in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Kugeln mit je 1 Tupfer Schokolade verschließen.
3. Pralinen mit der Pralinengabel in die temperierte Schokolade tauchen und auf ein mit Butterbrotpapier belegtes Blech legen. Sobald die Schokolade ausgehärtet ist, mit einem Pinsel rotes Glanzpuder auf jede Praline auftragen.