

Rezept

# Ingwerspitzen

Ein Rezept von Ingwerspitzen, am 04.12.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>150 g</b> in Sirup eingelegter Ingwer (Asienladen) | <b>200 g</b> Zartbitterkuvertüre (60 %)                          |
| <b>100 g</b> Sahne                                    | <b>100 g</b> Zartbitterkuvertüre für die Böden und zum Verzieren |
| <b>500 g</b> weiße Kuvertüre                          | <b>1</b> großer Gefrierbeutel                                    |
| Winkelpalette   | Ausstecher mit 2,5 cm Durchmesser                                |
| Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle                      | Pralinengabel  |
| kleiner Papierspritzbeutel                            |  |

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Den Ingwer auf Küchenpapier abtropfen lassen und sehr fein hacken. Die Kuvertüre hacken. Die Sahne in einen Topf geben, aufkochen, den Topf vom Herd nehmen.
2. Die Kuvertüre in die Sahne geben und unter Rühren schmelzen. Den Ingwer unterrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und an einem kühlen Ort mind. 6 Std. fest werden lassen.
3. Einen großen Gefrierbeutel aufschneiden und ausbreiten. Die Zartbitterkuvertüre schmelzen und mithilfe der Winkelpalette auf dem Gefrierbeutel 1-2 mm dünn aufstreichen.
4. Sobald die Kuvertüre leicht anzieht, 60 Kreise von ca. 2,5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kuvertürekreise in 7-10 Min. vollkommen fest werden lassen.
5. Die Kuvertüre-Ingwer-Masse mit dem Handrührgerät zu einer Creme aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Auf jedes Kuvertüreblättchen eine Portion der Masse setzen, sodass Spitzen entstehen. An einem kühlen Ort ca. 2 Std. fest werden lassen.
6. Zum Überziehen die weiße Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Jede Praline in die Kuvertüre tauchen, Kuvertüre ablaufen lassen, die Praline am Schüsselrand abstreifen und zum Festwerden auf Backpapier setzen. Zum Schluss die Spitzen der Pralinen mit je einem Tüpfchen temperierter Zartbitterkuvertüre aus dem Papierspritzbeutel verzieren.