

Rezept

# Kumquat-Pralinen mit Chili

Ein Rezept von Kumquat-Pralinen mit Chili, am 25.04.2024

## Zutaten

**300 g** Zartbitterkuvertüre (60 %)

**200 g** Zucker

**70 g** Zartbitterkuvertüre

**1/4 TL** Chilipulver

Pralinenform für 24 quadratische Pralinen

**200 g** Kumquats

**50 g** Orangensaft

**70 g** Sahne

**30 g** weiche Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Die Pralinenform gründlich säubern. Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Mulden damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. Ca. 2 Std. fest werden lassen. Für die erste Füllung Kumquats waschen, in Stücke schneiden, Kerne und Stielansätze entfernen. Kumquatstücke mit Zucker und Orangensaft 10-12 Min. weich kochen. Fein pürieren und erkalten lassen. Jeweils halbhoch in die Mulden füllen.
2. Für die Ganache die Zartbitterkuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Chili dazugeben. Erst die Kuvertüre, dann die Butter glatt unterrühren.
3. Ganache in die Mulden füllen und über Nacht fest werden lassen. Vom Hohlkörpergießen übrig gebliebene Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Pralinen damit verschließen, ca. 1 Std. fest werden lassen, dann vorsichtig aus den Mulden klopfen.