

Rezept

Lavendel-Orangen-Pralinen

Ein Rezept von Lavendel-Orangen-Pralinen, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DIE LAVENDELGANACHE:

- | | |
|--|---|
| 80 g weiße Kuvertüre | 60 g Sahne + etwas Sahne zum Auffüllen |
| 1 TL getrocknete Lavendelblüten | 10 g Butter |

FÜR DIE HOHLKÖRPER:

- 42** dunkle schalenförmige Hohlkugeln (26 mm Ø, Spezialversand)

FÜR DIE ORANGENGANACHE:

- | | |
|--------------------------------|---|
| 80 g Vollmilchkuvertüre | 60 g Sahne |
| 10 g Butter | 5 - 6 Tropfen natürliches Orangenöl (Apotheke) |
| 10 g Orangenlikör | |

AUSSERDEM:

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| kandierte Orangenschale zum Verzieren | 400 g Vollmilchkuvertüre |
| Spritzbeutel mit 5-mm-Lochtülle | Thermometer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 42 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Für die Lavendelganache die weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, die Lavendelblüten unterrühren und ca. 2 Std. ziehen lassen. Die Sahne durch ein Sieb gießen und nach Bedarf mit etwas Sahne auf 60 g auffüllen.
2. Die Sahne erneut aufkochen, die gehackte Kuvertüre einrühren und schmelzen. Die Butter glatt unterrühren. Die Ganache in den Spritzbeutel füllen und die Hohlkörper je zur Hälfte damit befüllen. Ca. 1 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.
3. Für die Orangenganache die Vollmilchkuvertüre hacken. Die Sahne in einem Topf aufkochen, die Kuvertüre einrühren und schmelzen. Zuerst die Butter, dann das Orangenöl und den Orangenlikör unterrühren. Die Ganache in den Spritzbeutel füllen und bis zum Rand in die Hohlkörper füllen. Ca. 12 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.
4. Die kandierte Orangenschale in 42 dünne Streifen schneiden. Zum Überziehen die Vollmilchkuvertüre hacken, schmelzen und auf 29 - 30° temperieren. Die Pralinen in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen. Mit je 1 Stück kandierter Orangenschale verzieren. Ca. 1 Std. fest werden lassen.