

Rezept

Lavendelpralinen

Ein Rezept von Lavendelpralinen, am 05.06.2025

Zutaten

50 g Sahne + Sahne zum Auffüllen

160 g Zartbitterkuvertüre (60 %)

10 g weiche Butter

Strukturfolie (Spezialversand)

Winkelpalette

2 g getrocknete Lavendelblüten

30 g Honig

500 g Zartbitterkuvertüre Rahmen von 9 x 15 cm

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1. Sahne aufkochen, Lavendelblüten unterrühren, vom Herd nehmen und über Nacht durchziehen lassen. Sahne abseihen und auf 50 g auffüllen. Kuvertüre hacken. Sahne mit Honig aufkochen, vom Herd nehmen. Kuvertüre einrühren, bis die Masse homogen ist. Die Butter gut unterrühren.
- 2. Rahmen auf Backpapier setzen. Ganache einfüllen und glatt streichen. Mit Folie abgedeckt an einem kühlen Ort mind. 12 Std. fest werden lassen.
- 3. Rahmen lösen, Ganache in 30 Rechtecke schneiden. Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen und temperieren. Pralinen damit überziehen, auf Backpapier setzen und mit Strukturfolie belegen. Mind. 2 Std. fest werden lassen. Folie abziehen.