Rezept

Lavendelpralinen

Ein Rezept von Lavendelpralinen, am 25.04.2024

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.