

Rezept

Mandel-Zitronen-Pralinen

Ein Rezept von Mandel-Zitronen-Pralinen, am 14.07.2024

Zutaten

| | |
|---|---------------------------------|
| 50 g Zucker | 200 g gehäutete Mandeln |
| ½ TL Walnussöl | 500 g Vollmilchkuvertüre |
| 30 g Bittermandel-Nugat (ersatzweise dunkles Mandel-Nugat) | 2 Bio-Zitronen |
| | Thermometer |
| Pralinenrahmen von 15 × 16 cm | Winkelpalette |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 42 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Den Zucker mit 30 g Wasser in einem Topf erhitzen, bis er sich aufgelöst hat. Die Mandeln unterrühren und bei starker Hitze weiterkochen, bis der Zucker auskristallisiert ist. Dann unter Rühren weiterkochen, bis der Zucker goldbraun karamellisiert. Walnussöl unterrühren. Die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausbreiten und voneinander trennen, auskühlen lassen.
2. Zum Verzieren 42 karamellierte Mandeln beiseitelegen. Für die Ganache die restlichen Mandeln portionsweise im Blitzhacker sehr fein mahlen. 100 g Kuvertüre hacken und schmelzen. Das Nugat würfeln und bei schwacher Hitze schmelzen. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Gemahlene Mandeln, Kuvertüre, Nugat und Zitronenschale mischen. Den Pralinenrahmen auf Backpapier setzen, die Ganache einfüllen und mit der Winkelpalette glatt streichen. Mit Folie abgedeckt ca. 4 Std. fest werden lassen.
3. Den Rahmen mit einem Messer lösen und vorsichtig entfernen. Die Ganache in ca. 42 Würfel schneiden. Übrige Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 29 - 30° temperieren. Pralinen damit überziehen, mit je 1 karamellisierten Mandel verzieren und ca. 1 Std. fest werden lassen.