Rezept

Mango-Lassi-Pralinen

Ein Rezept von Mango-Lassi-Pralinen, am 10.11.2026

Zutaten

100 g	weiße Schokolade
1 TL	Kurkumapulver
30	weiße Hohlkugeln
	Dosierflasche
	Butterbrotpapier
30	Stücke Strukturfolie (Spezialversand)
100 g	Mangopüree (aus dem Asienladen)
50 g	Joghurt
150 g	temperierte weiße Schokolade
	Spritzbeutel aus Butterbrotpapier
	Pralinengabel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Füllung die weiße Schokolade fein hacken und in eine hitzefeste Schüssel geben. Mangopüree und Kurkuma in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen. Das Fruchtpüree zur Schokolade gießen, sofort rühren, bis die Schokolade sich aufgelöst hat. Joghurt unterziehen, die Masse 15 Min. abkühlen lassen.

2. Die Masse in die Dosierflasche füllen und die Hohlkugeln damit befüllen. Dabei einen 2 mm hohen Rand frei lassen. Füllung ca. 30 Min. fest werden lassen. Die temperierte Schokolade bereitstellen, etwas in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Kugeln mit 1 Tupfer Schokolade verschließen.

3. Die Kugeln in die temperierte Schokolade tauchen und auf Butterbrotpapier ablegen. Sofort die Strukturfolie auflegen und leicht andrücken. Abziehen, sobald die Kuvertüre fest ist.