

## Rezept

# Marillen-Mohn-Pralinen

Ein Rezept von Marillen-Mohn-Pralinen, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> weiße Kuvertüre	<b>20 g</b> Mohn
<b>30 g</b> Rotwein	<b>70 g</b> Sahne
<b>200 g</b> Vollmilchkuvertüre	<b>40 g</b> Sahne
<b>10 g</b> weiche Butter	<b>40 g</b> Marillenbrand
<b>500 g</b> Vollmilchkuvertüre	<b>50 g</b> Zartbitterkuvertüre (60 %)
Rahmen von 12 x 20 cm	Winkelpalette
Pralinengabel	Butterbrotpapier für den Papierspritzbeutel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Für die Mohnmasse die weiße Kuvertüre hacken. Den Mohn in der Mohnmühle oder im Blitzhacker fein mahlen. Mit dem Rotwein in einen kleinen Topf geben und kochen, bis der Wein verdampft ist.
2. Die Sahne angießen, aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Die Kuvertüre dazugeben und unter Rühren schmelzen. Den Rahmen auf Backpapier setzen und die Mohnmasse halbhoch einfüllen. Mit der Winkelpalette glatt streichen und ca. 30 Min. fest werden lassen.
3. Für die Vollmilch-Ganache die Vollmilchkuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Wenn die Masse glänzend und homogen ist, die Butter dazugeben und unterarbeiten. Zum Schluss den Marillenbrand unterrühren.
4. Die Vollmilch-Ganache auf der Mohnschicht verteilen und glatt streichen. Die Masse mit Folie abdecken und an einem kühlen Ort ca. 12 Std. fest werden lassen.
5. Den Rahmen lösen und die Masse in 40 Quadrate schneiden. Jede Praline in die Kuvertüre tauchen, überschüssige Kuvertüre ablaufen lassen und die Pralinen auf Backpapier setzen. Die Kuvertüre anziehen lassen.
6. Die Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Für einen Papierspritzbeutel das Papier zurechtschneiden und zusammenlegen. Dann zu einem kleinen Papierspritzbeutel falten und den Rand umknicken.
7. Die Kuvertüre in den Papierspritzbeutel füllen, vorsichtig eine kleine Spitze abschneiden und die Pralinen mit dünnen Kuvertürefäden verzieren. Fest werden lassen.