

Rezept

Mini-Pralinen im Zuckermantel

Ein Rezept von Mini-Pralinen im Zuckermantel, am 18.04.2024

Zutaten

70 Mini-Pralinenkörper aus weißer Schokolade
(ca. 19 mm Ø)

FÜR DEN DEKO-ZUCKER:

300 g Zucker

3 flüssige Lebensmittelfarben (z.B. Rosa, Pink, Mint)

FÜR DEN CURD:

60 ml frisch gepresster Blutorangensaft

25 g Zucker

1 Eigelb

1 Ei

35 g weiche Butter

FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g gehackte weiße Kuvertüre

40 g Crème fraîche

AUßERDEM:

250 g gehackte weiße Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1.** Für den Deko-Zucker den Backofen auf 50° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Je 100 g Zucker in ein Schraubglas füllen und jeweils mit einer Lebensmittelfarbe tropfenweise einfärben. Die Gläser verschließen und kräftig schütteln. Jeden Zucker auf einem Blech verteilen und im Backofen ca. 1 Std. trocknen. Dann abkühlen lassen und bis zur Verwendung luftdicht verschlossen aufbewahren.
- 2.** Für den Curd alle Zutaten über dem heißen Wasserbad unter Rühren erwärmen. Zu einer dicklichen Creme rühren, das kann 10 – 15 Min. dauern. Durch das Sieb streichen und abkühlen lassen.
- 3.** Für die Füllung die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann die Crème fraîche unterrühren. In einen Papierspritzbeutel geben und damit jeden Hohlkörper max. bis zur Hälfte füllen, ca. 30 Min. kühl stellen. Den Curd glatt rühren und in den Einmalspritzbeutel füllen. Den Spritzbeutel vorne knapp abschneiden und die Pralinenhohlkörper bis knapp unter den Rand mit dem Curd füllen.

4. Zuletzt 200 g Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Davon ein wenig in den zweiten Papierspritzbeutel füllen und die Pralinen damit verschließen, ca. 20 Min. kühl stellen. Die übrige flüssige Kuvertüre mit den restlichen 50 g Kuvertüre mischen und diese schmelzen lassen. Den Deko-Zucker getrennt in Schälchen verteilen. Die Pralinen jeweils auf die Pralinengabel setzen, in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und im Deko-Zucker wälzen. Anschließend auf dem Pralinengitter ca. 1 Std. trocknen lassen.