

Rezept

Minzpralinen

Ein Rezept von Minzpralinen, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 480 g dunkle Kuvertüre (ca. 60 % Kakao) | 80 g Sahne + etwas Sahne zum Auffüllen |
| 5 - 6 frische Minzeblätter | 10 g Butter |
| Thermometer | grün-metallic-farbenes Perlglanzpulver |
| Pralinenform für 28 geschwungene Pralinen | Thermometer |
| Spritzbeutel mit 5-mm-Lochtülle | Winkelpalette |
| Spachtel | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 28 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Mulden der Pralinenform mit einem trockenen Mikrofasertuch oder Küchenpapier sorgfältig auswischen. 400 g Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Die Mulden der Pralinenform damit ausgießen, Kuvertüre abtropfen und fest werden lassen.
2. Für die Ganache die Sahne mit den Minzeblättern aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 2 Std. ziehen lassen. Übrige Kuvertüre hacken. Die Sahne durch ein Sieb gießen, auf 80 g auffüllen und erneut aufkochen. Erst die Kuvertüre, dann die Butter unter Rühren in der heißen Sahne schmelzen.
3. Die leicht abgekühlte Ganache in den Spritzbeutel geben und die Mulden der Pralinenform damit bis ca. 1 mm unter den Rand befüllen. Ca. 8 Std an einem kühlen Ort fest werden lassen.
4. Die vom Ausgießen übrige Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Zum Verschließen über die Mulden gießen, mit der Winkelpalette verteilen, kurz anziehen lassen. Mit dem Spachtel überschüssige Kuvertüre abstreifen. Die Pralinen aus der Form klopfen und ca. 2 Std. fest werden lassen. Mit Perlglanzpulver verzieren.