

Rezept

Pinienkernpralinen

Ein Rezept von Pinienkernpralinen, am 19.04.2024

Zutaten

60 g Zucker	80 g Pinienkerne
5-6 Tropfen Walnussöl	150 g Zartbitterkuvertüre (60 %)
100 g Sahne	10 g weiche Butter
500 g Zartbitterkuvertüre	Rahmen von 10 x 12 cm
Winkelpalette	

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Zucker mit 35 g Wasser aufkochen. Pinienkerne zugeben. Kochen, bis der Zucker karamellisiert. Walnussöl unterrühren, Pinienkerne auf Backpapier geben, trennen. 90 Pinienkerne beiseitelegen, Rest hacken.
2. Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Butter unterrühren, gehackte Pinienkerne untermischen. Die Ganache in den Rahmen füllen und glatt streichen. Mit Folie abgedeckt ca. 12 Std. kühl stellen.
3. Den Rahmen lösen, die Ganache in 30 Würfel schneiden. Zum Überziehen die Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Pralinen damit überziehen, auf Backpapier setzen und je 3 Pinienkerne in die Kuvertüre drücken.