

Rezept

Pralinen

Ein Rezept von Pralinen, am 02.06.2023

Zutaten

150 ml Sahne	200 g Zartbitterkuvertüre
200 g Vollmilchkuvertüre abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	30 g Kokosfett
100 g weiße Kuvertüre	2 EL Orangenlikör
2 EL Sahnelikör	100 g gehackte Mandeln
1 EL Kaffeepulver	2 EL Kakaopulver
15 glutenfreie Schoko-Mokkabohnen	2 EL Kaffeelikör
	Außerdem: Pralinengabel, Pralinengitter, Pralinen-Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 45 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Für die Trüffelmasse die Sahne in einem Topf erhitzen. Beide Kuvertüren grob hacken, mit dem Kokosfett dazugeben und alles in der heißen Sahne schmelzen. Die Schokosahne in ein hohes Rührgefäß füllen und über Nacht kalt stellen.
2. Am nächsten Tag die Schokosahne mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen. Die Masse dritteln.
3. Für die Orangentrüffel ein Drittel der Trüffelmasse mit der Orangenschale und dem Orangenlikör verrühren, ca. 15 Kugeln daraus formen. Weiße Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen, die Orangentrüffel mit einer Pralinengabel kurz darin eintauchen, auf ein Pralinengitter setzen, fest werden lassen.
4. Für die beschwipsten Trüffel die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Ein Drittel der Trüffelmasse mit dem Likör und Mandeln verrühren, ca. 15 Kugeln daraus formen. Das Kakaopulver in ein Schälchen geben, die Sahnetrüffel darin wälzen und dann ca. 1 Std. kalt stellen.
5. Für die Kaffeetrüffel das restliche Drittel der Trüffelmasse mit Kaffeepulver und Kaffeelikör verrühren, ca. 15 Kugeln daraus formen, auf jede Kugel 1 Mokkabohne setzen, andrücken und die Trüffel ca. 1 Std. kalt stellen. Zum Schluss die Pralinen in Pralinen-Förmchen setzen.