

Rezept

Safranpralinen

Ein Rezept von Safranpralinen, am 24.02.2024

Zutaten

200 g weiße Schokolade	1 Döschen Safranfäden (0, 1 g)
1 Vanilleschote	50 g Sahne
50 g Glukosesirup	30 weiße Hohlkugeln
150 g temperierte weiße Schokolade	Dosierflasche
Spritzbeutel aus Butterbrotpapier	Pralinengabel
Butterbrotpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die weiße Schokolade sehr fein hacken. Einige Safranfäden klein schneiden und beiseitelegen. Übrigen Safran im Mörser zerreiben. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne und Glukose in einem Topf bei starker Hitze aufkochen. 1 Min. kochen lassen, Safran zufügen, Topf zur Seite ziehen. Gehackte Schokolade zur Safransahne geben. Rühren, bis die Schokolade sich aufgelöst hat. Ganache 15 Min. auskühlen lassen.
2. Ganache in eine Dosierflasche geben und in die Hohlkugeln füllen. Dabei einen 2 mm hohen Rand lassen. Füllung 30 Min. trocknen lassen. Die temperierte Schokolade bereitstellen. Etwas Schokolade in den Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Kugeln mit je 1 Tupfer verschließen. Kugeln in die übrige Schokolade tauchen, bis sie rundherum bedeckt sind, mit der Pralinengabel auf Butterbrotpapier ablegen und mit Safran dekorieren.