Rezept

Sahnige Absinth-Kugeln

Ein Rezept von Sahnige Absinth-Kugeln, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	weiße Kuvertüre
15 g	Absinth
400 g	weiße Kuvertüre zum Verschließen und Überziehen
	Papierspritzbeutel
	Pralinengitter
80 g	Sahne
30 weiße	Hohlkugeln (Spezialversand)
	Einmalspritzbeutel
	Thermometer
	Pralinengabel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Ganache die weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Kuvertüre hinzufügen und rühren, bis die Masse glänzend und homogen ist.

2. Den Absinth zur Ganache geben und glatt unterrühren. Die Ganache in den Einmalspritzbeutel füllen, unten die Spitze abschneiden und die Ganache bis zum Rand in die Hohlkugeln füllen. An einem kühlen Ort 3-4 Std. fest werden lassen.

3. Zum Überziehen die weiße Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Etwas Kuvertüre in einen kleinen Papierspritzbeutel geben, die Spitze abschneiden und die Löcher in den Hohlkugeln mit der Kuvertüre verschließen, kurz anziehen lassen.

4. Jede Kugel mit der Pralinengabel in die temperierte Kuvertüre tauchen. Die Kuvertüre ablaufen lassen, die Kugel am Schüsselrand abstreifen und auf einem Pralinengitter absetzen.

5. Sobald die Kuvertüre anzieht, die Pralinen »igeln«. Dafür die Kugeln mit der Pralinengabel auf dem Gitter so hin und her rollen, dass rundherum Spitzen entstehen. Die Absinth-Kugeln vorsichtig auf Backpapier setzen und fest werden lassen.