

Rezept

Teepralinen

Ein Rezept von Teepralinen, am 24.04.2024

Zutaten

200 g Vollmilchschokolade	200 g Zartbitterschokolade
200 g Sahne	10 Beutel schwarzer Tee
200 g temperierte Vollmilchkuvertüre	Butterbrotpapier
Backrahmen (20 × 20 cm)	Pralinengabel
50 Stücke Transferfolie für die	Deko (Spezialversand)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die beiden Schokoladen sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Den Topf sofort von der Herdplatte ziehen und die Teebeutel in die Sahne hängen. Teebeutel ca. 5 Min. ziehen lassen, gut ausdrücken und wieder herausnehmen.
2. Die Sahne mit Teearoma wieder erhitzen und die Schokolade dazugeben. Rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Ganache etwas abkühlen lassen.
3. Den Backrahmen mit Butterbrotpapier auslegen und auf eine hitzefeste Fläche stellen. Die Ganache in den Rahmen gießen, mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 24 Std. aushärten lassen.
4. Rahmen abheben. Die Masse in ca. 50 gleich große Rauten schneiden. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen. Die Pralinen in die Kuvertüre tauchen, bis sie damit umhüllt sind, und auf Butterbrotpapier ablegen. Sofort auf jede Praline 1 Stück Transferfolie auflegen und etwas andrücken. Nach ca. 30 Min. die Folie von der fest gewordenen Kuvertüre abziehen.