Rezept

# Teepralinen

Ein Rezept von Teepralinen, am 12.10.2024

## Zutaten

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