

Rezept

Thymianwürfel

Ein Rezept von Thymianwürfel, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---|
| 110 g Sahne + Sahne zum Auffüllen | 1/2-1 Zweig frischer Thymian, grob gehackt |
| 100 g Zartbitterkuvertüre | 20 g weiche Butter |
| 300 g Zartbitterkuvertüre (60 %) Pralinenform für 24 quadratische Pralinen | etwas Blattgold Papierspritzbeutel |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Ganache die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, den Thymian hineingeben und 12 Std. ziehen lassen.

2. Die Pralinenform gründlich säubern. Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen, temperieren. Die Mulden damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. In ca. 2 Std. fest werden lassen.

3. Für die Ganache die Zartbitterkuvertüre hacken. Thymiansahne durch ein Sieb gießen, auf 100 g auffüllen, aufkochen, vom Herd nehmen. Kuvertüre dazugeben und beides zu einer homogenen Masse verrühren. Butter glatt unterrühren. Ganache auf 30° abkühlen lassen, in die Mulden füllen und über Nacht fest werden lassen.

4. Vom Hohlkörpergießen übrig gebliebene Zartbitterkuvertüre schmelzen und temperieren. Pralinen damit verschließen. 1 Std. fest werden lassen, dann aus den Mulden klopfen. Jeweils 1 Stück Blattgold mit 1 Tupfen temperierter Kuvertüre aus dem Papierspritzbeutel auf jede Praline kleben.