

Rezept

Tonkabohnen

Ein Rezept von Tonkabohnen, am 17.04.2024

Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g Vollmilchkuvertüre | 70 g Vollmilchkuvertüre |
| 60 g Sahne | ca. 1/2 Msp. abgeriebene Tonkabohne (Spezialversand) |
| 10 g weiche Butter | silberfarbendes Glanzpulver (Spezialversand) |
| Pralinenform für 24 kakaobohnenförmige Pralinen | |

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Form gründlich säubern. Vollmilchkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Mulden damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. Ca. 2 Std. fest werden lassen.

2. Für die Ganache die Vollmilchkuvertüre hacken. Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Zuerst die Tonkabohne, dann die Kuvertüre zugeben und gut verrühren. Butter unterrühren. Ganache in die Mulden füllen, über Nacht fest werden lassen.

3. Vollmilchkuvertüre wieder hacken, schmelzen und temperieren. Die Pralinen damit verschließen, ca. 1 Std. fest werden lassen, dann vorsichtig aus den Mulden klopfen. Mit Glanzpulver verzieren.