Rezept

Vanille-Halbkugeln

Ein Rezept von Vanille-Halbkugeln, am 21.05.2025

Zutaten

- **50 g** weiße Kuvertüre
- **80 g** weiße Kuvertüre
- ausgekratztes Mark von 1/4 Tahiti-Vanilleschote
- **300 g** Zartbitterkuvertüre
- **60 g** Sahne
- Pralinenform für 24 halbkugelförmige Pralinen
- Papierspritzbeutel

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Form gründlich säubern. Weiße Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Etwas Kuvertüre in einen Papierspritzbeutel geben und jede Mulde mit einem Strich verzieren. Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen, temperieren. Mulden damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. Ca. 2 Std. fest werden lassen.

2. Für die Ganache die weiße Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Zuerst Vanillemark, dann Kuvertüre gut unterrühren. Ganache in die Mulden füllen und über Nacht fest werden lassen. Zartbitterkuvertüre wieder hacken, schmelzen, temperieren. Die Pralinen damit verschließen, ca. 1 Std. fest werden lassen, dann vorsichtig herausklopfen.