

Rezept

Wattleseed-Carrées

Ein Rezept von Wattleseed-Carrées, am 26.04.2024

Zutaten

300 g Vollmilchkuvertüre

60 g Sahne

10 g Kirschwasser

90 g weiße Kuvertüre

1/4 TL Wattleseed (Spezialversand)

Pralinenform für 24 quadratische 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 Hohlkörper damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. Ca. 2 Std. fest werden lassen.

2. Für die Ganache die weiße Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, Wattleseed einrühren, vom Herd nehmen. Die Kuvertüre unterrühren und schmelzen. Wenn die Masse homogen ist, das Kirschwasser unterrühren. Ganache in die Mulden füllen und 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.