

Rezept

## Wattleseed-Carrées

Ein Rezept von Wattleseed-Carrées, am 12.06.2026

### 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.