

Rezept

Weißer Himbeer-Rosenpralinen

Ein Rezept von Weißer Himbeer-Rosenpralinen, am 25.04.2024

Zutaten

350 g weiße Kuvertüre	150 g weiße Kuvertüre
200 g TK-Himbeeren	20 g Zucker
2 TL Rosenblütenwasser	60 g Sahne
einige gezuckerte Rosenblütenblätter	Pralinenform für 28 rechteckige Pralinen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 28 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Form säubern. Kuvertüre hacken, schmelzen, temperieren. Mulden damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. In ca. 2 Std. fest werden lassen.
2. Weiße Kuvertüre hacken. Himbeeren und Zucker mischen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Aufkochen, vom Herd nehmen, Kuvertüre darin schmelzen. Rosenblütenwasser und Sahne unterrühren, auf unter 30° abkühlen lassen.
3. Creme in die Mulden füllen, über Nacht fest werden lassen. Kuvertüre wieder hacken, schmelzen, temperieren, Pralinen damit verschließen. 1 Std. fest werden lassen, dann aus den Mulden klopfen. Mit etwas Kuvertüre je 1 Stück Rosenblütenblatt aufkleben.