

Rezept

Zartbitter-Pralinen mit Cashewfüllung

Ein Rezept von Zartbitter-Pralinen mit Cashewfüllung, am 27.04.2024

Zutaten

80 g Schokolade (90 % Kakaoanteil)	20 g Kakaobutter
2 TL Erythrit	½ TL gemahlene Vanille
25 g Cashew-Mus	10 gefriergetrocknete Sauerkirschen (ersatzweise andere gefriergetrocknete Beeren)

Außerdem

Silikonform für Eiswürfel mit mindestens 10 eckigen Mulden (ersatzweise Pralinenförmchen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Pralinen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 8 g F, 2 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Pralinenform im Tiefkühlfach ca. 15 Min. vorkühlen, damit die Schokolade beim Auskleiden an den Wänden besser haften bleibt. Inzwischen die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit Kakaobutter, Erythrit und Vanille im heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen.
2. Die Hälfte der Schokoladenmasse gleichmäßig in zehn Mulden der Eiswürfelform füllen. Die Form vorsichtig und langsam in alle Richtungen kippen, sodass ein kleiner Schokoladenrand an den Seitenwänden entsteht.
3. Die Form 10 Min. ins Tiefkühlfach stellen. Die flüssige Schokolade im warmen Wasserbad stehen lassen.
4. Nachdem die Schokolade in den Förmchen ausgekühlt ist, in der Mitte je einen Klecks (½ TL) Cashewmus platzieren und je 1 Sauerkirsche darauflegen.
5. Zuletzt die restliche flüssige Schokolade über die Füllung gießen und die Pralinen erneut 20 Min. ins Tiefkühlfach stellen. Die Pralinen anschließend im Kühlschrank lagern.