Rezept

Zwetschgenpralinen mit Anis

Ein Rezept von Zwetschgenpralinen mit Anis, am 12.10.2024

Zutaten

20 g	Zucker
80 g	weiße Kuvertüre
120 g	Zartbitterkuvertüre (60%)
1/2 TL	gemahlener Anis
500 g	Zartbitterkuvertüre
	Rahmen von 13 x 12 cm
	Pralinengabel
100 g	ungeschwefelte Dörrzwetschgen
30 g	Sahne
60 g	Sahne
10 g	weiche Butter
	Schattenfolie (Spezialversand)
	Winkelpalette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 28 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für die Zwetschgenschicht den Zucker mit 20 g Wasser aufkochen. Die Zwetschgen in Stücke schneiden, zum Zucker geben und nochmals aufkochen. Dann vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 3 Std. ziehen lassen. Die Zwetschgen pürieren und 50 g Zwetschgenmus abwiegen.

2. Die weiße Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre dazugeben und rühren, bis die Masse glänzend und homogen ist. Das Zwetschgenmus dazugeben und glatt unterrühren. Den Rahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und die Zwetschgencreme halbhoch einfüllen. Glatt streichen und ca. 30 Min. fest werden lassen.

3. Für die Anisschicht die Zartbitterkuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, Anis gut unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Zartbitterkuvertüre zugeben, schmelzen und rühren, bis die Masse homogen und glänzend ist. Butter zugeben und glatt unterrühren. Die Anisschicht auf die Zwetschgenschicht füllen, die Oberfläche glatt streichen und mit Folie abdecken. Mind. 12 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.

4. Den Rahmen von der Pralinenmasse lösen. Die geschichtete Masse in 28 Rechtecke schneiden. Zum Überziehen die Kuvertüre hacken, auf dem Wasserbad schmelzen und temperieren.

5. Jede Praline in die Kuvertüre tauchen, Kuvertüre ablaufen lassen, die Praline am Schüsselrand abstreifen und in Reihen mit wenig Abstand zueinander auf Backpapier setzen. Die Folie in passende Streifen schneiden und gleichzeitig über mehrere Pralinen auf die feuchte Kuvertüre legen, leicht andrücken. Folie 2-3 Std. auf den Pralinen lassen, dann vorsichtig abziehen.