Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PRALINEN MIT TONKABOHNEN FÜR WEIHNACHTEN

ZUBEREITUNG: 25 MIN.

Ich habe diese kleine Idee vor ein paar Tagen auf Instagram gepostet und ein paar Fragen dazu bekommen. Ich dachte mir, wenn ich wie immer eine Schritt-für-Schritt-Anleitung posten würde, könnte das vielleicht einigen von euch helfen, es nachzumachen.

Hier also das einfachste **Pralinenrezept** mit „**nur**“ Schokolade. Diese Art von Pralinen **ohne Füllung** nenne ich „**Pralinen Bonbons**“ oder wie in Frankreich „**Fritures**„.

Hier kann man richtig mit **Geschmack** und **Farbe** arbeiten, mit verschiedenen Schokoladenarten: Vollmilchschokolade, weiße Schokolade, Fruchtkuvertüre oder auch Zartbitterschokolade.

Man kann die Schokolade auch **mit fettlöslicher Farbe einfärben**. Und hier muss ich euch noch einmal daran erinnern: **NEIN**, man kann **keine dunkle oder Zartbitter Schokolade färben**. Es geht einfach nicht. Man kann nur **Milchschokolade** und **weiße Schokolade färben.**

Und nun ganz schnell zur **Adventsinspiration** für diese **Weihnachtspralinen**.

Ich habe meine Vollmilchschokolade mit etwas gemahlenen **Tonkabohnen verfeinert**, um einen leichten **Bittermandel Geschmack** in meiner Schokolade zu haben. Ich habe noch viele andere bunte Schokoladenideen, die ich bald auf dem Blog vorstellen werde.

Diese kleinen **Schokoladenmotive** sind sehr hübsch zum **Verschenken**, aber auch perfekt als **Torte oder Bûche de Noël-Dekoration**. Ich kann sie nur empfehlen, um euer **Weihnachtsdessert** zu verzieren.

Zutaten für Pralinen mit Tonkabohnen für Weihnachten:

120 g Milchschokolade Tanariva, 30 g weiße Schokolade Opalys, rote Lebensmittelfarbe fettlöslich, 1 Prise gemahlene Tonkabohnen.

Utensilien: Zahnstocher, Weihnachtspralinenform.

1- Weiße Opalys-Schokolade schmelzen. Einen guten Teelöffel davon in eine Schüssel geben und etwas rote fettlösliche Lebensmittelfarbe hinzufügen. Rühren, bis sich die Farbe auflöst und die Schokolade schön rot ist.

2- Mit einem Zahnstocher Streifen auf die Zuckerstangen malen. Die Punkte der Lebkuchenmännchen aufmalen. Die Form 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3- In der Zwischenzeit die Milchschokolade schmelzen und mit den Tonkabohnen vermischen.

Die Form herausnehmen und die weiße Schokolade in die Zuckerstangenform und die Milchschokolade in die Lebkuchenform gießen.

Die Form nun in den Kühlschrank oder Gefrierschrank stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.

4- Die Pralinen aus der Form lösen. Dazu leicht an den Seiten der Form ziehen, um die Schokolade vom Rand der Mulde zu lösen.

Et voilà!

Sehr schöne kleine Schokoladenbonbons.

Perfekt als Dekoration oder Geschenk!

Viel Spaß damit.

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de