Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FRUCHTPRALINEN OHNE SCHOKOLADE

ZUBEREITUNG: 48 MIN.

Fruchtpralinen! Warum bin ich darauf eigentlich noch nie gekommen? Kleine Pralinen, die fast nur aus purem Obst bestehen und einen cremigen Kern haben. Perfekt für den Sommer und viel leichter als klassische Pralinen.

Man kann sie komplett vegan mit Agar-Agar zubereiten, ganz klassisch mit Gelatine oder sogar als kleines Eiskonfekt ganz ohne Geliermittel. In diesem Fall müssen sie natürlich gefroren bleiben und werden direkt aus dem Tiefkühlschrank genascht.

Ich habe mich für die klassische Variante mit Gelatine entschieden. Ihr könnt euch aber gern von meiner Idee inspirieren lassen und eure eigene Kreation mit Agar-Agar oder einfach nur gefroren zubereiten. Wenn ihr eure Fruchtpralinen postet, verlinkt mich gern. Ich möchte eure Kreationen unbedingt sehen!

Ich hatte einfach Lust, etwas Kleines und Süßes zu naschen. Aber alles war mir zu süß, zu fettig, und gerade in diesem Sommer habe ich überhaupt keine Lust auf Schokolade. Ich wollte etwas Frisches.

Da kam mir die Idee mit diesen Fruchtpralinen gerade richtig. Ich hatte noch ein paar Fruchtpürees, (Cassis, Himbeere und Aprikosen) die aufgebraucht werden mussten. Allerdings ist eine Packung mit 1 kg Püree natürlich viel zu viel für dieses kleine Rezept.

Das Schöne ist: Für diese kleinen Köstlichkeiten braucht man wirklich nur sehr wenig. Ungefähr 30 g Fruchtpüree pro Sorte reichen bereits aus – 90-100 g ins gesamt.

Die eigentliche Zubereitung dauert nur ungefähr 8 bis 10 Minuten. Danach kommen die Fruchtpralinen in den Tiefkühlschrank, und ihr müsst eigentlich nur noch warten, bis sie fest geworden sind.

Inzwischen bereite ich sie öfter zu und habe sogar eine kleine Vorratsdose mit meiner Lieblingssorte im Tiefkühlschrank versteckt. Natürlich Aprikose!

Ihr könnt für diese Pralinen fast jedes Lieblingsobst verwenden, solange es sich gut pürieren lässt. Bei sehr flüssigen Fruchtsäften wie Zitrone oder Passionsfrucht wird es etwas schwieriger, weil dafür mehr Gelatine benötigt wird.

Ihr seid bei der Auswahl also ganz frei. Behaltet nur im Hinterkopf, dass die Menge des Geliermittels je nach Frucht und Konsistenz angepasst werden muss.

Und so schnell werden die Fruchtpralinen gemacht …

Zutaten für 15 Fruchtpralinen ohne Schokolade, mit Cassis, Aprikosen und Himbeeren:

5 Aprikosenpralinen: 30 g Aprikosenpüree + 1 TL Puderzucker + 1 TL Sofort-Gelatine
5 Cassispralinen: 30 g Cassispüree + 1 TL Puderzucker + 1 TL Sofort-Gelatine
5 Himbeerpralinen: 30 g Himbeerpüree + 1 TL Puderzucker + 1½ bis 2 TL Sofort-Gelatine

Für den cremigen Kern: 20 g Mascarpone + 35 g Sahne + 1 TL Puderzucker + 1 TL Bindemittel aus Zitrone (alternativ etwas Gelatine.)

Utensilien: Pralinenform , Konditor Palette.

1- Die Fruchtpürees vorbereiten

Jedes Fruchtpüree separat mit der angegebenen Menge Zucker und Sofort-Gelatine verrühren. Kurz stehen lassen, bis die Masse leicht angedickt ist.

2- Die Chantilly (Schlagsahne) Füllung zubereiten

Mascarpone, Sahne, Puderzucker und das Bindemittel in ein kleines Glas geben und cremig mixen.

Wer kein solches Bindemittel hat, kann die Zutaten auch in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer kurz aufschlagen. Alternativ könnt ihr die Füllung mit etwas Gelatine stabilisieren.
Warum macht man dass? Sodass beim Auftauen, die Pralinen nicht zu viel Wasser abgeben.

3- Die Fruchtpralinen füllen

Etwa die Hälfte der angedickten Fruchtmasse in den Mulden der Pralinenform verteilen.

Die Form vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Achtet darauf, dass nicht nur der Boden, sondern auch die Seiten der Mulden gut mit Fruchtpüree bedeckt sind.

In die Mitte jeder Mulde einen kleinen Klecks der Mascarpone-Sahne-Creme geben.

Anschließend jede Praline mit dem passenden Fruchtpüree verschließen und die Oberfläche glatt streichen.

4- Die Fruchtpralinen einfrieren

Die Form in den Tiefkühlschrank stellen, bis die Pralinen vollständig fest sind.

Bei mir hat das ungefähr 30 Minuten gedauert. Je nach Tiefkühlschrank und Größe der Form kann es bei euch etwas länger dauern. Schreibt gern unten in die Kommentare, wie lange es bei euch gedauert hat.

Wenn die Fruchtpralinen fest sind, lassen sie sich ganz einfach von unten aus den Silikonmulden herausdrücken.

Et voilà!

Die Pralinen auf einem schönen Servierteller anrichten, kurz antauen lassen und genießen. Lasst sie aber nicht zu lange bei Wärme stehen. Wobei ich glaube, dass das sowieso kein Problem sein wird, denn sie sind ganz schnell weg!

Ich liebe diese kleinen Fruchtpralinen! Sie sehen wunderschön bunt aus und lassen sich ganz einfach vorbereiten.

Besonders lecker finde ich sie mit Beeren und exotischen Früchten. Mango, Brombeere oder sogar Blaubeere, bei diesem Rezept kann man sich richtig austoben.

Ich wünsche euch ganz viel Spaß beim Ausprobieren! Welche Frucht würde euch für diese Fruchtpralinen am besten gefallen?

Wenn euch das Rezept gefallen hat, freue ich mich natürlich auch sehr über eure Sterne-Bewertung und Kommentaren.

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