Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PRALINEN MIT IN RUM EINGELEGTEN PFLAUMEN

ZUBEREITUNG: 35 MIN.

Wie jedes Jahr wird es von mir „Geschenke zum Naschen“ geben. Ich habe seit 1 Woche 3 Gläser in meiner Küche stehen mit etwas fast so wertvoll wie echtes Gold für Bretagne Fans …..

In Rum eingelegte Pflaumen**!!!!!**

Diese Leckereien kommen in der Zubereitung des bekannten Gateau breton, des Far Breton, und des noch bekannter „Café Breton“ (einfach ein starkes Café mit einer in Rum eingelegte Pflaume). □□

Ich habe einfach, in verschließbaren Gläsern, Soft Pflaumen (keine getrocknete) fast ganz mit Rum bedeckt. Dazu einen Hauch Vanille oder Vanilleextrakt und sonst nichts mehr. Ich habe in einen Glas eine Zimtstange getan und in das letzte Etwas gemahlene Tonkabohnen. Ich lasse euch entscheiden, was am besten bei euch in die Gläser reinkommt… mein Favorit bleibt das Vanille-Glas.

Diese leckere Pflaumen sind gestern die Veredelung meiner Pralinen geworden. Ich habe wie immer für meinen Papa kleine Pralinen selber gemacht, dieses Mal mit einer Zarbitterganache mit Rum-Pflaumen.

Jetzt habe ich inzwischen auch ein Artikel darüber geschrieben , und ihr könnt es hier lesen:

Eingelegte Pflaumen im Rum

Selbstverständlich habe ich 3 davon bereit schon vernascht (man sollte doch sich versichern, dass es richtig gut schmeckt, oder ?).

Hier folgt ganz ohne Schnickschnack die Anleitung … □□

Die wichtigste Zutat: In Rum eingelegte Pflaumen… (mit Vanille für mich)

Zutaten für Pralinen mit rum eingelegte Pflaumen:

250 g weiße Schokolade (Opalys für mich oder Satilia blanche), 100 g Zartbitterschokolade (Guanaja für mich oder Satilia noire), 90 g Sahne, 3 klein geschnittene eingelegte Pflaumen (Pruneau d’Agen) in Rum, 1 EL Goldpulver.

Utensilien: Pralinenform Cubo, Konditorpalette gewickelt.

1- Die Schalen: die weiße Schokolade schmelzen und den Goldpulver vermischen. Die Schokolade in kleine Schokoladenformen gießen, überall verteilen und auf einem Gitter umkippen. Klopfen, sodass die „zu viele Schokolade“ rauskommt ….

Die Formen dann mit einem Schaber sauber abkratzen und in dem Kühlschrank 10 Minuten fest werden lassen.

2- Die Pflaumen Ganache:

Die Schokolade mit der Sahne schmelzen, umrühren und die klein geschnittenen Pflaumen eingeben.

Diese Creme dann in die Pralinenform verteilen.

Ihr könnt auch die Ganache Pur machen und dann die kleinen Stückchen Pflaumen in den Formen verteilen und die Ganache drüber gießen.

....

Die restliche weiße Schokolade darüber gießen, mit einem Schaber sauber abkratzen und das Ganze für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Et hop! So schnell hat man noch ein letztes Weihnachtsgeschenk gezaubert! Und ich bin mir sicher, meinem Papa wird es schmecken… □□

Bisous und genießt die Zeit mir euer Familie!

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