Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PRALINEN MIT SALZBUTTERKARAMELL

ZUBEREITUNG: 3,5 STUNDEN

Wenn man mich nach Tipps für schnelle Pralinen fragt, um schnell kleine Geschenke zu zaubern, kommen mir direkt kleine Ideen mit Salzbutterkaramell in Gedanken. Zur Zartbitterschokolade kann man sehr gut eine süße Füllung nehmen, und da passt die Salzbutter-Karamel-Creme am besten. Wie oft sollte es für Kinder einfach umsetztbar sein, da mein Sohn weniger Geduld als ich hat.

Als Lösung haben wir eine fertige Creme genommen, ihr könnt die Creme aber selbstverständlich selber machen: hier das beliebte Salzbutter-Karamell-Crème Rezept :-). Dazu noch Haselnüsse für den Krokant. Und ich finde die Kombination Haselnuss und Zartbitterschokolade sowieso immer genial.

Also, egal welche Karamellcreme ihr nimmt (fertig oder gekauft), für dieses Rezept ist es besser, sie vorher im Kühlschrank zu lagern. So ist sie sehr fest und lässt sich besser für die Pralinen bearbeiten.

So viel mehr gibt es nicht zu erzählen …. außer dass man es mit anderen Cremes variieren kann (Spekulatius, oder Nuss-Nougat und Co…). Bei der Schokolade ist immer eine Zartbitterschokolade besser, da sie „Super-schnell“ fest wird. Ich hoffe, die Inspiration gefällt euch und wünsche euch einen wunderschönen 1. Adventszeit .

Zutaten für 15 Pralinen : (für die Flame Pralinen Form)

200 g Zartbitterschokolade (Guanaja für mich), 50 g (oder weniger) Salzbutter Karamell Creme, 15 Haselnüsse.

1- Die Schokolade schmelzen und die Hälfte in die Form geben, um alle Seite zu bedecken….

2- Die Karamellcreme aus dem Kühlschrank nehmen…. mit einem Löffeln etwas Karamell nehmen…

…eine Haselnuss eingeben ….

… und das Karamell „drum Wickeln“ ….

3- Die „Karamell-Kugeln“ in die Schokoladen Formen geben und leicht eindrücken ….

… mit der restlichen Schokolade bedecken und die Pralinenformen schütteln, sodass die Luftbläschen rauskommen.

Jetzt die Form in den Kühlschrank für minimum 3 Stunden stellen…. (für die extra schnellste Variante einfach in die Tiefkühltruhe stellen).

Et voilà! Wieder eine einfache Idee, mit den Kindern zu zaubern □□

Gros Bisous et à bientôt

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