Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ERDBEER-PISTAZIEN PRALINEN

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN.

Hier habe ich die Inspiration Erdbeere und das Pistazien Praliné von Valrhona verwendet, um ganz schnell wunderschöne Herzchen zu zaubern.

Dafür habe ich die Herz-Pralinen Form genommen. Normalerweise färbe ich weiße Schokolade mit Rote fettlösliche Lebensmittelfarbe dafür, aber dieses Mal habe ich direkt den Erdbeere (oder Himbeere) Schokolade nehmen , da sie Rosa ist.

Ich fand die Idee, ohne Farbe zu arbeiten und mit extra Erdbeergeschmack sehr sehr interessant (und lecker). Die kleinen Herzen sehen so wunderschön aus, es lohnt sich wirklich es mal zu probieren. Wir haben es 3 Mal gemacht und auch bereits genascht!

Als Füllung habe ich meine Pistazien Pralinen Masse, weil sie nur aus Pistazien und Zucker besteht ohne andere Fett oder Nüssen. Perfekt für ein 100% Pistazien Geschmack. Ihr könnt es fertig in meine Online-Shop finden oder selber zubereiten: Ich habe extra für euch das Rezept unten eingetragen. □□

Die Kombination Pistazien und Erdbeer (oder Himbeer) ist sehr lecker

Zutaten für 12 Erdbeer-Pistazien Pralinen :

115g Inspiration Erdbeere, 3EL Pistazien Pralinenmasse.

Utensilien: „Love“ Pralinen Form, Konditor Palette.

1- Die Inspiration Erdbeere im Wasserbad schmelzen und damit die kleinen Mulden pinseln. Die Form im Kühlschrank stellen.

2- Die Mulden mit der Pistazien Pralinenmasse füllen und die Form für 20 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen.

3- Dann die restliche Erdbeere Schokolade schmelzen und damit die Mulden verschließen. Achtung: jetzt kommt die Form für Minimum 2 Stunden in den Tiefkühlschrank, sodass alles (inklusiv die Füllung) komplett hart wird. Sonst bekommt Ihr die Pralinen nicht aus der Form, oder sie werden brechen.

Pistazien Pralinen Masse selber machen:

20 g Pistazien, 20 g Zucker.

(Es ist hier ein echte Mini Version für das Erdbeer-Pistazien Pralinen Rezept, und ich empfehle, mit Minimum 100 g Pistazien und 100 g Zucker zu arbeiten, um genug Masse zu mixen zu haben.)

Den Zucker in eine Pfanne als Karamell schmelzen. Die Pistazien auf eine Backmatte oder

Backpapier geben, und es mit Karamell übergießen. Das Ganze komplett abkühlen lassen. Klein hacken und dann in einen großen Mixer geben und mixen bis sich die Masse erhitzt, flüssig wird, wie eine Creme.

Et voilà.

So einfach kann man Erdbeer-Pistazien Pralinen selbermachen.

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