Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PRALINÉS À LA CRÈME DE MARRONS (PRALINEN MIT MARONENCREME)

ZUBEREITUNG: 15 MIN.

Kennen sie die „ Crème de marrons„? Vielleicht einige von euch haben es schon mal im Feinkostladen gesehen, aber noch nicht probiert.
Ich mag den süßen Geschmack. Wenn man sie auf der Zunge zergehen lässt, wird es manchmal zu Süß, aber egal, es macht glücklich und süchtig.

Die „Crème de marrons " ist wie eine Marmelade aus Esskastanien mit Vanille verfeinert. Sie wird meistens im Herbst und zur Weihnachtszeit in Frankreich gegessen.

In den Tat, es ist sehr schwer sie mit etwas zu kombinieren außer mit Joghurt, Quark oder als Aufstrich.

Zutaten für 10 Größe Pralinen mit Kastaniencreme:

100 gr Bitterschokolade Guanaja Noir + 1 kleine Portion „crème de marrons" (100gr) + 25 gr flüssige Crème fraîche .

Pralinenformen**:**

Ich finde einfach die neue Silikonformen praktisch zur handhaben und, um die Pralinen aus der Form zu nehmen (ohne, dass sie kaputtgehen).

Sie können auch kleinere Formen nehmen, es ändert nichts an das Rezept.

1- Die Schokolade schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle) und die Formen mit Schokolade bepinseln. Sie können auch mit einem Spritzbeutel die Schokolade in den Formen aufteilen.

….. und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2- Die „Crème de marrons" mit die Crème fraîche und 3 EL geschmolzen Schokolade rühren.

3- die Pralinenformen aus den Kühlschrank nehmen und ein bisschen Crème in jeder Praline einfüllen.

…. dann wieder ein kurzer Besuch im Kühlschrank für 10 Minuten.

4- Wenn die Crème ein bisschen fester geworden ist, können wir den Rest Schokolade nutzen, um den Boden unseren Pralinen zu basteln.

…. Eine letzte Runde in dem Kühlschrank aber dieses Mal für gute 20 Minuten.

Es ist vollbracht :

Die Pralinen sind fertig. Sie müssen sie noch geduldig aus den Formen heraus nehmen, ohne dass

sie Kaputt gehen. .....

Und , ja, natürlich können sie sich die Finger ablecken, sieht doch keiner !

Bereit für eine Runde naschen ?

Bon appétit les gourmands

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