Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



EINFACH PRALINEN SELBER MACHEN

ZUBEREITUNG: 45 MIN.

Pralinen zu zaubern ist ein Kinderspiel und ich bereite sie immer gern mit meinem Sohn zu.

Wir machen sie einfach so für uns, aber auch sehr gern zum Verschenken oder, wenn Gäste nach Hause kommen. Da kommt immer die Frage: „Wie hast du sie gemacht?“, „Es ist bestimmt ganz schwierig?“ ….. aber es ist eigentlich total einfach!

Es gibt einfach ein paar Tipps zu beachten und dann kann es nicht schiefgehen:

– Schokolade ohne Palmöl oder pflanzliches Öl: nur Kakaobutter
– der Schokolade temperieren, wenn möglich, sonst einfach nicht zu heiß schmelzen
– die geschmolzene Schokolade gut in der Form verteilen und diese immer gut schütteln. Warum? Weil so sich die Schokolade schön überall verteilt und es keinen Leerraum gibt.
– für die Füllung: keine zu flüssige Creme nehmen.
– an eine Überraschung in der Füllung denken: eine Haselnuss, Mandeln, Knusper, Stückchen Schokolade…

Welche Form kann man nehmen?

Ich empfehle die Silikonpralinen-Formen, wenn man nicht die Schokolade temperiert oder einfach auf die Schnelle es mit den Kindern zubereitet.
Wenn Ihr aber euch die Zeit nehmt und die Schokolade gut Temperieren (schmelzen, abkühlen und wieder kurz erwärmen), dann könnt Ihr die festen Pralinenformen aus Kunststoff nehmen. Das Ergebnis wird schön glänzend aussehen.

Die beste Empfehlung, die ich Euch geben kann, ist: Schaut erst in euren Schränken, was vorrätig ist. Ich nehme gern Reste Creme, Ganache, Salzbutter-Karamell-Creme, Pralinenmasse mit Pistazien (für ein Dubai Version), Calisson-Creme, Marzipan oder nur feste Marmelade .

So müsst ihr nicht nur eine Sorte Pralinen machen, sondern mit einer Schokoladen-Basis ergeben sich verschiedene Pralinen mit verschiedenen Füllung.

Für jede Pralinenform gibt es eine Schokoladen-Menge für die Schalen und eine Menge für die Füllung. Für diese Pralinenform braucht Max. 200 g Schokolade und 90 g Füllung (Praliné Masse).

Zutaten für 15 kleine Pralinen:

200g Zartbitter-Schokolade (Caraibe oder Manjari von Valrhona für mich)

Füllung: 90 g Praliné-Masse. Für uns 60 g Pekan Praliné und 30 g Crunchy Erdnuss Praliné.

Dazu noch: 5 Haselnüsse, 1 EL Knusper (Eclats d’or).

Utensilien: Vertigo Pralinenform, Halbrund Schaber

1- Die Schokolade schmelzen (je nach Temperatur Kurve, hier bitte die Produktbeschreibung lesen). Wir schmelzen sie langsam und nie auf einem kochenden Wasserbad. Wir machen es ganz vorsichtig, in kleinen Schritten in der Mikrowelle.

Die Schokolade in der Pralinenform gut verteilen, schütteln und dann glatt ankratzen.

2- In der ersten Reihe haben wir Pekan-Pralinés mit einer Haselnuss in der Mitte.

In der Mitte, die Crunchy Erdnuss Praliné und in der letzten Reihe Pekan-Pralinés mit Knusper (Éclats d'Or).

Die Schokoladen-Mulde mit Pralinenmasse komplett füllen und kurz im Kühlschrank abkühlen lassen.

3- Die restliche Schokolade auf die Mulden geben, um den Boden von den Pralinen zu verschließen. Schön schütteln und alles schön glatt streichen.

Abkühlen lassen und aus den Pralinenformen nehmen. Die fertigen Pralinen sind dann Minimum 1 Monat haltbar.

Ihr könnt dann bereits euer **Adventsbacken** planen.

Et voilà! Diese waren unsere Pralinen zum Kaffee heute, aber neue sind bereits in der Planung für unseren **selbstgemachten Adventskalender**.

Bisous und ein entspanntes Wochenende

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