Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PISTAZIEN PRALINEN MIT WEISSER SCHOKOLADE

ZUBEREITUNG: 25 MIN.

Die Adventszeit steht vor der Tür und ich muss schon ganz viele neue Rezepte für meine Arbeit, für Euch natürlich und für die kommenden Fernsehsendungen zaubern.

Ich fange also jetzt schon mit meinen Ideen an, sodass alles rechtzeitig online gepostete wird. Es ist immer so stressig, wenn alle Rezepte auf einmal gepostet werden! □□ Da kann man sich nur schwer entscheiden und es wirkt ein bisschen überwältigend.

Also ich möchte hier langsam mit kleinen Rezepten zum Verschenken starten. Ich finde Pralinen Rezepte immer super praktisch in dieser Jahreszeit, weil man sie für den Adventskalender planen kann, aber auch ganz schnell zubereiten kann, um sie zu verschenken.

Ich mag es auch, Pralinen „auf die Schnelle“ zu machen, wenn wir Gäste zum Kaffee haben. Es dauert in der Regel nicht länger als 5 Minuten, sie zu zaubern und macht schon was her, wenn man sie neben einem schönen Kuchen servieren kann.

Ich mag gern Pistazien Macarons zu dieser Jahreszeit zu backen und ich habe heute versucht, eine Alternative als Pistazien Praline zu machen.

Die Füllung ist ganz einfach eine fertige Pistazien Pralinen Creme (Produkt findet Ihr hier), aber man kann sie auch selber machen, wie hier, aber mit Pistazien statt Nüssen. (PS: das Rezept ist also mit Haselnüssen, aber mit Pistazien 1 zu 1 schmeckt es auch wunderbar!).

Und so einfach geht es:

Zutaten für 15 Pistazien Pralinen (mit der Silikonform Cubo von Silikomart)

150 g weiße Schokolade (Satilia blanche oder Opalys von Valrhona z.B.), 70-80 g Pistazien Praliné Masse (Valrhona), 1 EL gehackte Pistazien, 1 TL ganze Pistazien.

1- Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen und damit die Pralinenform bedecken. Abkühlen lassen und ein 2. Schicht pinseln. Kalt stellen.

2- Die Pistazien Praliné Masse in den kleinen Mulden verteilen und mit der restlichen weißen Schokolade überdecken. Kaltstellen.

3- Die Pralinen aus der Form nehmen, oben mit einem kleinen Punkt geschmolzener weißen Schokolade verzieren und darauf die gehackten Pistazien verteilen. So bleibt sie schön kleben.

Et voilà! So einfach ist es!

Ich hoffe, es gibt Euch Lust, schnell kleine Pralinen zu zaubern, für den Kaffee oder zum Verschenken!

BISOUS

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