Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PRALINEN MIT DULCEY SCHOKOLADE UND BAILEYS

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN

Für den ersten Advent habe ich für meine Familie ein schöner Adventskalender gebastelt. Ich muss noch alles heimlich zusammen packen, Etiketten kleben …. .und das Ganze bis Morgen Verstecken! (das wird das schwierigste Teil werden).

Es wurden kleine Dekoteile besorgt, Kerzen und Tee, aber auch selbstgemachte Plätzchen und Pralinen. Es musste einfach gehen und mit Hochprozentigem sein! Ich habe also meine alte und Lieblings-Pralinenform aus der Truhe heraus geholt und damit auf die Schnelle kleine Pralinen gezaubert.

Als Alkohol wollte ich etwas cremiges oder süßes haben. Ich habe mich für Baileys entschieden, aber ich hatte noch ein Art Schokolikör zur Verfügung. Ich denke, dass Eierlikör sich als Variante auch anbieten könnte.
Für die Schokolade wurde es schnell entschieden: Bitter Schokolade 70 % für die Schalen. Es sollte nicht zu süß sein! Und für die Füllung habe ich Valrhona Dulcey genommen. Falls ihr sie nicht habt, ist es sehr einfach eine Tafel Schokolade mit weißer Schokolade und einer “ Mocca“ Beschichtung zu finden. Es schmeckt auch seeeeehr gut.

Also schaut mal was Ihr noch so im Schrank habt … ihr könnt bestimmt etwas Schönes damit zaubern !

Zutaten für 15 Pralinen mit Dulcey Schokolade und Baileys **:**

200 g Zartbitterschokolade**,** 75 g Dulcey **(oder Mocca Schokolade), 20 g Baileys (oder Schoko- oder Eierlikör), 15 g Sahne.**

1- Die Dulcey mit dem Baileys und der Sahne im Wasserbad schmelzen lassen und 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. Dann die Creme schlagen bis es heller wird und dann wieder 5 Minuten im Kühlschrank tun bis es fest wird.

2- Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und damit die Pralinenform bepinseln. Dann umdrehen und die (übrige) Schokolade abtropfen lassen.

… dann die Form kurz im Kühlschrank tun und 15 Minuten abkühlen lassen. **Dieser Prozess 2 Mal machen, um feste Schalen zu bekommen.**

3- Die Baileys Ganache in die festen Formen eingießen und mit der restlichen Bitterschokolade verschließen . Die Pralinenform wieder im Kühlschrank tun bis es fest wird.

C’est fini !

Es ging sehr schnell und es schmeckte sehr kräftig nach Baileys. Ihr könnt selbstverständlich die Baileys Menge nach Ihrem Geschmack anpassen.

Ich wünsche euch alle einen schönen 1. Advent .

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