Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PRALINÉS AU CHOCOLAT CROQUANT ET AU MASSEPAIN (KNUSPRIGE SCHOKO- UND MARZIPAN- PRALINEN)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN.

Nun ich habe diese letzten Tage sehr viel gearbeitet … Ich habe nämlich für meine Familie einen Adventskalender gebastelt.

Ich habe Pralinen mit verschiedenen Geschmäcker vorbereitet: Bitter-Schokolade, Nougat, Marzipan , eingelegtem Obst, Weihnachtsgewürze, mit Bailey´s oder Amaretto.…

Heute zeige ich euch die ersten 2 Sorten. Es ist auch die einfachste Art Pralinen zu machen. Man braucht nur einfache Zutaten und eine gute Schokolade.

Als Erstes wird ein „Pralin“ gemacht, es ist eine Mischung aus Mandeln und Haselnüsse, die geröstet werden und dann mit der gleichen Menge Zucker kurz gekocht. Ich bereitete immer eine bisschen mehr davon vor, damit ich später Kuchen oder Obstsalat verfeinern kann (ein leichter Obstsalat wird dann einen Traum) .

Ich kann mich nie richtig entscheiden welche Pralinen ich am besten zubereitet sollten und habe jetzt auch ein Pralinen-Rezept-Sammlung gemacht. Schaue gern rein für mehr Inspiration.

Zutaten knusprige Schoko- und Marzipan- Pralinen:

für den „Pralin“ : 100 g Haselnüsse, 100 g Mandeln, 200 g Zucker

dann für den Nuss-Nougat : 50 g Zartbitterschokolade Guanaja und 1 „Crêpe dentelle“ oder 2 EL Eclat d’Or.

dann für die Pralineformen: 150 g Zartbitterschokolade Guanaja und ungefähr 50 g Marzipan.

Utensilien: Pralinenform Cubo, Konditor Palette, Abtropfgitter

1 -Die Haselnüsse und die Mandeln kurz rösten und mit dem Zucker weiter kochen bis ein goldenes Karamell entsteht.

2- Die Masse auf einer kalten Fläche aufteilen und abkühlen lassen.

3- und dann das Ganze so fein wie möglich mixen, um ein Pralin zu bekommen.

Jetzt ist der „Pralin“ fertig ! Dieses Puder ist auf Obst bestreut wirklich köstlich !

Weiter mit dem Rezept:

4-80 g „Pralin“ mit 50 g geschmolzen Zartbitter-Schokolade mischen: Diese Masse ist dann der Nougat.

Eine „Crêpe dentelle“ zerkrümeln oder die 2 EL Eclat d’Or und mit den Nougat mischen, um eine knusprige Füllung zu bekommen.

5- Jetzt einfach 150 g Zartbitter-Schokolade schmelzen und ein bisschen davon in der Forme gießen und dann umdrehen. Die Schokoladenform abkühlen lassen bis die Schokolade fest wird.

6- Die Schokoladen Formen sind bereit zum füllen und werden danach nochmal mit Schokoladen überdeckt. Ich „klopfe“ immer auf der Form, so dass die übrigen Luftblasen weggehen können.

Nur noch 1/2 Stunde in dem Kühlschrank und schon sind die „Pralinés croquants au chocolat et au massepain (Marzipan)**“ bereit.**

Die Pralinen haben einen schönen Glanz bekommen und ich habe 1 von jeder probiert und es ist nicht schlecht geworden… ich werde bestimmt einige glücklich machen! Toll

Schöne Adventszeit und 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