Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PRALINEN AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE WEIHNACHTSREZEPT

ZUBEREITUNG: 25 MIN.

Nach so vielen Nachfragen auf Facebook und Instagram habe ich mich doch dazu entschlossen, dieses einfache Rezept mit euch zu teilen!

Wir basteln schon seit vielen Jahren unseren Adventskalender selbst und das Beste, was man darin verstecken kann, sind Pralinen.

Ich habe hier auch einen ganzen Post mit vielen leckeren Pralinenvariationen online gestellt. Schaut mal rein □□ .

Ich kann euch nur empfehlen oder ermutigen, das mit euren Kindern (oder Enkeln) zu machen, weil es sooo schnell geht und man sie direkt naschen kann!

Es ist so einfach. Man braucht nur eine schöne Pralinenform, etwas Vollmilchschokolade, 15 g Sahne und 1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz.

Das Video zum Rezept gibt es hier… und ja, es ist super einfach. Ich hoffe, ihr probiert es aus und teilt eure Kreationen mit mir!

Zutaten für 15 Pralinen aus Vollmilchschokolade für Weihnachten:

85-90 g Milchschokolade (Jivara oder Satilia Lactée für mich), 15 g Sahne, 1/2 TL Lebkuchen Gewürz (oder Spekulatius Gewürz)

1- 40 g der Milchschokolade schmelzen und die Form damit bestreichen. Die Form umkippen, um die überschüssige Schokolade zu entfernen. Die Form abkratzen und kalt stellen (ich habe sie 5 Minuten in den Gefrierschrank gestellt).

2- In dieser Zeit die Ganache zubereiten: 30 g Milchschokolade mit 15 g Sahne und die Gewürze schmelzen, rühren.

Die Form aus der TK-Truhe nehmen und die Ganache darin verteilen. Kalt stellen (ja, ich habe es wieder in den TK getan □□) .

3- Die Form aus dem TK nehmen. Die letzten 15 g (oder was noch übrig ist) schmelzen und damit die Mulden verschließen.

Kalt stellen (ja, ja, ja, ihr wisst doch ….im TK).

Nach 10 Minuten sind die Pralinen bereit und können aus den Pralinenformen herausgenommen werden.

Et voilà!

Kleines Kunstwerk! So wunderschön, perfekt zum Verschenken!

Ich freue mich auf eure Fotos und Kommentare und wünsche euch erst einmal eine schöne Vorweihnachtszeit!

GROS 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