Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PRALINEN MIT WEISSER SCHOKOLADE UND ORANGEN-LEBKUCHEN-FÜLLUNG

ZUBEREITUNG: 55 MIN.

Wer noch ein kleines Geschenk oder Mitbringsel für die Weihnachtsfeier braucht, kann diese kleinen Pralinen schnell zaubern.

Die Pralinen sind immer so schnell zubereitet, dass sie schon fast mein Favorit sind, wenn ich mit Kindern „backe“. Es gibt keine Gefahr… außer, dass am Ende nicht genug Schokolade da ist □□

Ich habe sie mit Opalys Schokolade gemacht, weil es die einzige Schokolade ist, die schön weiß ist. Alle anderen sind eher gelb. Als Füllung habe ich eine weihnachtliche Orangen-Lebkuchen-Marmelade genommen, aber man kann natürlich auch seine Lieblingsmarmelade nehmen.

Man braucht wirklich nur wenige Zutaten, und nur ein gute Pralinen Form, um dieses Kunstwerk zu zaubern! Diese Mal habe ich die Game Pralinenform genommen.

Und hier kurz das Rezept im Video:

Zutaten für 15 Pralinen aus weißer Schokolade Game

150 g weiße Schokolade von Opalys von Valrhona, 2 EL Orangen-Lebkuchen-Marmelade

Backform: Silikonform Game von Silikomart

1- 100 g Schokolade Opalys schmelzen und damit die Mulden der Silikonform bestreichen. Sauber abkratzen und kurz in den Kühlschrank stellen, bis es fest wird.

2- Die Marmelade in den Mulden verteilen. In den Tiefkühlschrank für 20 Minuten stellen und warten, bis es fest wird.

3- 50 g Schokolade schmelzen und damit die Mulden verschließen. Erneut kaltstellen, bis es fest wird.

4- Die kalten Pralinen aus der Form nehmen, verpacken und genießen!

Et voilà!

Ich hoffe, dass es Euch inspiriert und, dass Eure Liebsten sich darüber freuen werden.

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