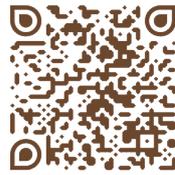




# Formpralinen

Mit feiner Cassisfüllung

Einkaufsliste



## Zutaten für 24 Pralinen

Vollrahm	40 g
Glukose	10 g
Sorbit	5 g
Butter	5 g
Fruchtpüree   Cassis o. nach Wahl	40 g
Couverture   weiss	140 g

---

Couverture   temperiert	600 g
Kakaobutterfarben	Wenig



Menge:	24 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat

## Zubereitung:

**1.** Gib die Couverture Drops in eine Schüssel. Koche die restlichen Zutaten zusammen in einer Pfanne auf und giesse diese Mischung dann über die Schokolade. Lasse die Mischung kurz stehen und vermische dann alles mit einem Schwingbesen zu einer homogenen Masse. Fülle die fertige Ganache in einen Spritzbeutel und lasse sie ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen.

**2.** Beginne damit, Deine Pralinenform gründlich mit einem Küchenpapier zu polieren. Besprenkle oder bemale die Form mit der flüssigen Kakaobutterfarbe Deiner Wahl. Reinige die Form, indem Du sie auf einem Küchenpapier abstreifst oder mit einem Metallhorn über die Form fährst. Lasse die Farben ca. 5 Minuten anziehen.

**3.** Pinsel die Form nun mithilfe eines Silikonpinsels und temperierter Couverture aus. Fülle sie anschließend komplett mit der temperierten Couverture auf. Klopfe dann mit einem Schokoladenhammer oder Spatel gegen den Rand der Form, um mögliche Luftblasen zu entfernen. Leere die Couverture wieder zurück in einen Behälter und klopfe auch hierbei wieder mit einem Schokoladenhammer gegen die Form und führe kreisende Bewegungen dabei aus. Dadurch ermöglichst Du ein gleichmässiges Ausfliessen der Schokolade und die Pralinenwand wird möglichst gleichmässig dick. Reinige die Form mit einem Metallhorn von der überschüssigen Schokolade. Gib die Form für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank, damit die Couverture etwas anziehen kann.

**4.** Befülle die Form mit der abgekühlten Ganache (2-3 mm unter den Rand) Lasse die Ganache jetzt für 30 Minuten im Kühlschrank anziehen.

Gib abschliessend temperierte Couverture auf die Form und verstreiche sie so, dass man keine Füllung mehr sehen kann. Säubere die Form mit einem Metallhorn und stelle sie dann für 30 Minuten in den Kühlschrank. Dann kannst Du die fertigen Pralinen ausformen, indem Du die Form mit Schwung auf, die Arbeitsfläche stürzt.