

Rezept – Köstliche Bier Praline

Zutaten:

2 Blister Hohlkugeln (Vollmilchschokolade)
mit großer runder Öffnung (etwa 120 Stück)

Trüffel-Füllung:

250 ml Schlagobers
250 ml dunkles Weißbier
700 g edle Vollmilch-Schokolade
geraspelt oder gehackt
40 g Butter
100 ml dunkles Weißbier

Hilfsmittel:

1 kleiner Kochtopf
Schneebeesen
Mittelgroße Schüssel
Teigspachtel
Messbecher
Waage
Spritzbeutel mit kleiner runder
Tülle
Pralinengitter
Backpapier (ca. 30x40 cm)
2 Pralinengabeln

Dekor:

50 g Weiße Schokoladenraspel
800 g edle Vollmilch Schokolade

Zubereitung:

1. 700 g Vollmilchschokolade in die mittelgroße Schüssel abwiegen.
2. Schlagobers (250 ml) mit dem dunklen Weißbier (250 ml) unter ständigem Rühren erhitzen und leicht zum Kochen bringen.
3. Trüffel-Füllung herstellen: Heißen Schlagobers mit Weißbier über die Vollmilchschokoladen-Raspel geben und homogen verrühren.
4. nach 5 Minuten die Butter unterrühren.
5. ca. 15-20 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen(! Wichtig, nicht in den Kühlschrank stellen!)
6. wenn die Masse eine cremige Konsistenz erreicht hat, die 100 ml Weißbier unterrühren.
7. Masse in den Spritzbeutel geben und jede Hohlkugel mit der Trüffelmasse befüllen.
8. Pralinen ca. 2- 3 Stunden stehen lassen.
9. Die Vollmilchschokolade raspeln und die Hälfte vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Schüssel mit flüssiger Schokolade vom Kochtopf nehmen, Boden abtrocknen und die andere Hälfte der Raspeln unterrühren. Schokolade so lange rühren bis die komplette Schokolade geschmolzen ist. (Darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade tropft.) ! Wichtig: Vor der weiteren Verarbeitung sollte sich die Schokolade leicht kühl anfühlen. Hierzu die flüssige Schokolade evtl. 10 min. stehen lassen, aber öfters umrühren.
10. Pralinen einzeln in die flüssige Schokolade geben. Jede Praline sollte komplett mit flüssiger Schokolade ummantelt sein. Mit Pralinengabel herausholen und auf dem Gitter so lange rollen bis eine Igel-Form entsteht. Dann die Pralinen mit den Pralinengabeln auf das Backpapier setzen (flache Seite der Füllungsöffnung sollte dabei nach unten zeigen).
11. Jede Praline mit den weißen Raspeln nach Wunsch bestreuen. (!Wichtig: nur solange die Vollmilchschokolade flüssig ist, sonst bleiben die Raspel nicht an der Praline haften)
12. Dann mit jeder Praline den Schritt 10 und 11 wiederholen, bis alle Pralinen fertig dekoriert sind
13. Du kannst die Pralinen bereits nach 15-20 Minuten frisch genießen

Viel Freude damit! Dauer: reine Fertigungszeit 2 Stunden plus Abkühlzeit

SEIT 2016
schoko-laden
HANDGESCHOPFTES VON
KARINA UND KURT