

# Rezept – Köstliche Bier Praline

## Zutaten:

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

## Trüffel­füllung:

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  
Schnee­besen  
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. Trüffel­füllung 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