

Rezept – „Kaffee Créma“

Zutaten:

50 - 60 Schokoladenhohlkörper Kugel
(Vollmilchschokolade)
500 g Vollmilchschokolade
400 g Schlagobers
20 g Kaffee gemahlen
100 ml Kaffeelikör

Dekor:

150 g Vollmilchschokolade
50 g Kaffee- und Zuckermischung
(15 g Kaffee, 35g Zucker) zum Rollen

Hilfsmittel:

Stab-Mixer
1 Kunststoffschüssel
Spritzbeutel mit runder Loch-Tülle
1 Kochtopf
Schneebeesen
Teigschaber
kleinen Messbecher
Kochtopf mit Wasser
1 Schüssel
evtl. 2 kleine Gabeln

Zubereitung:

1. Die Sahne im Kochtopf kurz erwärmen, von der Kochstelle nehmen und die Vollmilchschokolade hinzufügen. Kurz warten, dann mit dem Schneebeesen gut mischen und den Kaffee hinzufügen. Nochmal gut durchmischen.
2. Schokoladensahne abkühlen lassen(ca. 1 Stunde), während dessen mit dem Schneebeesen noch 2-3-mal durchrühren.
3. Jetzt den Kaffeelikör hinzu geben und gleichmäßig unterheben. Masse soll schön cremig bleiben.
4. Die Kaffee-Sahne-Füllung nun in den Spritzbeutel geben und die Kugeln damit befüllen (!!! ca. 1mm unter dem Rand der Kugel stoppen, sonst kann man die Pralinen anschließend nicht mehr verschließen)
5. Die Vollmilchschokolade im Wasserbad kurz schmelzen. (! Wichtig, die Schokolade darf nicht zu heiß werden!) Dann wieder abkühlen lassen, bis sich die Schokolade leicht kühl anfühlt, jedoch noch flüssig ist.
6. Mit Hilfe eines Teelöffels die Schokoladen-Kugeln mit der Vollmilchschokolade verschließen.
7. Du kannst die Pralinen nun noch einzeln in die restliche Vollmilchschokolade tauchen, mit Hilfe von 2 Gabeln diese wieder herausholen und dann in die Kaffee-Zuckermischung rollen.

Viel Freude damit!

Dauer: reine Fertigungszeit 1 Stunde plus Abkühlzeit

SEIT 2016

schoko-laden

HANDGESCHÖPFTES VON
KARINA UND KURT