

Buttertrüffel Praline

Von Kuchenfee

Willkommen zu Tag 3 der Schokowoche! Heute gibts eine klassische, einfache Praline ohne Alkohol. Butterpraline oder auch Buttertrüffel.

Wie meine letzten Rezepte der Schoko Woche kommt auch dieses Rezept mit einer Handvoll Zutaten aus und ergibt eine ganze Menge Pralinen. Wer den Buttergeschmack noch intensiver haben möchte, kann einen Tropfen Butterschokolade dazu geben!

Für dieses Pralinenrezept nutze ich Hohlkugeln. Diese kaufe ich gerne auf Vorrat und verwende sie das ganze Jahr über. Sie sind ausserdem super praktisch da sie hauchdünne Schokolade sind und somit dem Geschmack der Pralinenfüllung nicht konkurrieren. Besonders toll an den Hohlkugeln finde ich aber, dass bei einem Rezept so viele Pralinen entstehen und man diese Pralinen zum Verschenken eignet. Toll, oder?



VORBEREITUNG 1 Std.	BACKZEIT 8 Std.	RUHEZEIT n/a	GESAMT 9 Std.
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

55 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜLLUNG

- 150 g Kuvertüre
Vollmilch
- 70 g Kuvertüre
Zartbitter
- 1 TL Glucosesirup
- 150 ml Sahne
- 50 g Butter
wachsweich

AUSSERDEM

- 55 Hohlkugeln
Weiss
- 400 g Kuvertüre
weiss

Werkzeuge

- Hohlkugeln
- Temperiergerät
- Thermometer
- Spritzbeutel
- Schneebesen

Zubereitung

1. GANACHE

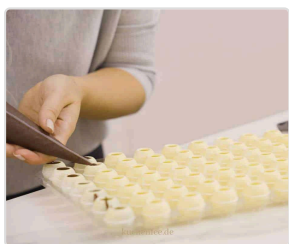
- 01** Kuvertüren fein hacken, Glucosesirup dazu geben und mit kochendheisser Sahne übergießen. Etwa 3 Minuten ziehen lassen, dann gründlich verrühren und abkühlen lassen.



- 02** Die Butter zur Ganache geben wenn diese abgekühlt und auf Raumtemperatur ist. Alles vermengen, in einen Spritzbeutel geben und in die Hohlkugeln füllen.



- 03** Hinweis: Die Hohlkugeln Randvoll (!) füllen und dringend über Nacht auf der Arbeitsfläche stehen lassen.



2. AUFARBEITEN

- 01** Die weisse Kuvertüre temperieren, in einen Spritzbeutel geben und Deckel auf die Hohlkugeln spritzen. Die Deckel fest werden lassen, die Kugeln dann aus dem Blister lösen.



- 02** Zum Trüffeln etwa kuvertüre in die Handflächen geben, ein paar Kugeln darin rollen und auf ein Backpapier, mit platz zu einander, absetzen und fest werden lassen.



03 Sobald alle Kugeln fest sind, erneut in den Handflächen trüffeln.



04 Etwas goldene Lebensmittelfarbe in Alkohol lösen und die Mischung mit einem Pinsel oder Schwamm auf jede einzelne Praline auftragen.

