

Orangen Pralinen

Von Kuchenfee



Beim ersten Aufbeißen trifft die **cremige Orangen-Ganache** zwischen Vollmilchschokolade und Zungenspitze, und genau in diesem Moment versteht man, warum sich der Aufwand mit den Hohlkörpern wirklich lohnt. Ich arbeite hier nicht mit fertiger Füllmasse, sondern mit einer echten Ganache aus Vollmilch-Kuvertüre, frischer Sahne und Bio-Orangenzesten. Das gibt der Praline diesen vollen, sonnigen Orangengeschmack, den man sonst eigentlich nur aus der Konditorei kennt. Vollmilch und Orange sind für mich übrigens die schönste Kombi, viel runder als Zartbitter mit Zitrus.

Mein Tipp vorab: **die Sahne mit den Zesten kurz ziehen lassen**, bevor die Schokolade dazu kommt, dann hat die Ganache wirklich Aroma und schmeckt nicht nach Schokolade mit einem Hauch Zitrus, sondern nach echter Orange. Ein kleiner Schluck Cointreau rundet die Sache ab und gibt der Füllung diese feine Erwachsenen-Note. Hier kommt mein Rezept, mit dem ihr Orangen Pralinen selber machen könnt, ohne dass die Füllung beim Schließen der Hohlkörper wieder rausläuft:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std.	12 Std. 45 min	n/a	13 Std. 45 min

40 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

220 g Kuvertüre
Vollmilch
200 ml Sahne
1 TL Glukosesirup
1-2 EL Contreau
Zesten 1-2 Orangen
Bio
Hohlkörper
Kuvertüre
Vollmilch, zum Überziehen

Werkzeuge

Waage
Schüssel
Gummilippe
Spritzbeutel
Schneebesen

Zubereitung

- 01
- Orangen Zesten mit Sahne & Glukosesirup aufkochen und 2-3 Minuten ziehen lassen.
- 02
- Heisse Sahne über die Kuvertüre geben und mit Contreau verrühren. Ganache auf Raumtemperatur kommen lassen.

- 03** Ganache in Hohlkörper abfüllen. 12 h locker abgedeckt stehen lassen.
- 04** Kuvertüre temperieren um damit Deckel auf die Hohlkörper aufzuspritzen. Deckel 100% fest werden lassen und dann aus dem Blister lösen und in eine Schüssel geben.
- 05** Die Trüffel 2x in Kuvertüre rollen, fest werden lassen und nach Wunsch dekorieren.