

Pfirsich Maracuja Praline

Von Kuchenfee

Es geht doch nichts über zarte, cremige Pfirsich Maracuja Pralinen die mich immer total an Solero Eis erinnern!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	10 Std.	n/a	10 Std. 10 min

60 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

330 g Kuvertüre
weiss
120 g Sahne
30 g Pfirsich Maracuja Paste
1 EL Glucose Sirup
AUSSERDEM
60 x Hohlkörper
Weiss
500 g Kuvertüre
Weiss
Fettlösliche Lebensmittelfarbe Orange

Werkzeuge

Waage
Schüssel
Spritzbeutel
Gummilippe
Schneebesen

Zubereitung

- 01 Sahne mit Glucosesirup zum kochen bringen, dann über die Kuvertüre geben und 3 Minuten stehen lassen bevor alles kräftig und gründlich verührt wird. Zum Schluss die Paste einrühren bevor alles auf Raumtemperatur abgekühlt gelassen wird.
- 02 Die Ganache sobald sie auf Raumtemperatur in die Hohlkörper füllen und über Nacht stehen lassen.
- 03 Kuvertüre temperieren und mit Hilf eines Spritzbeutel Deckel auf die Hohlkörper spritzen. Die Deckel komplett fest werden lassen, dann die Kugeln vorsichtig in eine Schüssel geben.
- 04 Etwas von der temperierten Kuvertüre in den Handflächen geben und die Kugeln darin wenden und trüffel. Alle Pralinen nach dem überziehen auf ein Backpapier setzten, getrennt von einander (!) und fest werden lassen.
- 05 Die restliche Kuvertüre mit der Fettlöslichen Farbe einfärben und die Kugeln erneut trüffeln.
- 06 Ist die zweite, farbige Schicht angezogen, mit etwas neutraler Kuvertüre fäden über die Pralinen ziehen.

