

Schichtwürfel Pralinen

Von Kuchenfee

Sie sind so einfach gemacht, brauchen wenn mans genau nimmt nur 2 Zutaten und nach etwas Geduld sind sie bereit vernascht zu werden.

Dieses Pralinen Rezept eignet sich definitiv für Anfänger geeignet. Es ist wunderbar vorzubereiten und hält sich gekühlt einige Wochen, ... falls ihr so lange die Finger davon lassen könnt.

Am besten esst ihr sie auf Raumtemperatur, dann sind sie cremig und nicht zu fest um abgebissen zu werden.

Wieviele bei diesem Rezept entstehen ist abhängig davon wie groß die Form ist, in die ihr eure Pralinenmasse gebt! Bei meiner Form/Tupperdose mit einer Größe von 14x9cm sind etwa 15 Stück.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	2 Std.	n/a	2 Std. 5 min

15 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

100 g Kuvertüre

Weiss

100 g Kuvertüre

Ruby

100 g Kuvertüre

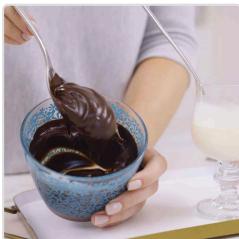
Zartbitter

150 g Sahne

Zubereitung

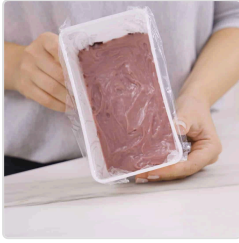
01 Zartbitter Kuvertüre auflösen. Dazu die Kuvertüre vorher am besten fein hacken und entweder in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen.

02 Ist die Kuvertüre gelöst, etwa 3 EL Sahne dazu geben und zu einer festen Ganache verrühren.



03 Die Ganache gleichmäßig in eine Form streichen, diese vorher mit Backpapier oder Folie auslegen. Die erste Schicht im Kühlschrank fest werden lassen.

04 Sobald die erste Schicht fest ist, die gleichen Schritte mit Ruby Kuvertüre wiederholen.



05 Ist die zweite Schicht fest, die letzte Schicht herstellen wie zuvor, dann für eine Stunde kühlen.

06 Nach der Kühlung über Nacht abgedeckt stehen lassen.

07 Am nächsten Tag aus der Form lösen, Folie entfernen und mit einem glatten Messer in Würfel schneiden.

