

Schokobon Praline

Von Kuchenfee

Willkommen zu Tag 5 der Schokowoche!

Heute gibts Schokobon Pralinen. Pralinen mit Schokobon Füllung. So lecker, so einfach. Dieses Rezept braucht nicht viele Zutaten und ist auch durch keine anspruchsvollen Techniken umsetzbar. Die Trüffel Pralinen sind so unglaublich lecker. Ihr stellt die Pralinencreme aus nur ein paar Zutaten her, ohne alkohol.

Wie esst ihr eure Pralinen am liebsten? Pralinen mit Füllung, oder massiv gegossen ganz simple?



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	8 Std.	n/a	8 Std. 10 min

60 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜLLUNG

200 ml Sahne

1 TL Glukosesirup

300 g Schokobons

120 g Kuvertüre

vollmilch, gehackt

AUSSERDEM

63 Hohlkörper

400 g Kuvertüre

Vollmilch

Haselnüsse

gehackt

Werkzeuge

Schneebeesen

Spritzbeutel

Gummilippe

Waage

Schüssel

Zubereitung

1. FÜLLUNG

01 Schokobons grob hacken. Sahne aufkochen und mit Glukose, Schokobons & Kuvertüre in eine Schüssel geben. Drei Minuten stehen lassen, dann gründlich verrühren.



- 02** Die Füllung für ein paar Minuten abkühlen lassen, dann mit einem Spritzbeutel in die Hohlkugeln füllen und über Nacht stehen.



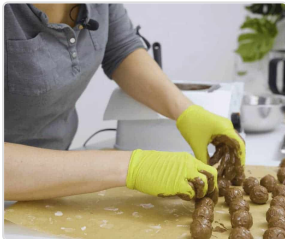
2. FERTIG STELLEN

- 01** Die Vollmilch Kuvertüre temperieren und mit einem Spritzbeutel Deckel auf die Hohlkugeln spritzen.



- 02** Sobald die Deckel fest sind, die Trüffel aus dem Blister lösen.

- 03** Etwas Kuvertüre in die Handflächen geben und die Trüffel darin Kugeln, danach auf einem Backpapier setzen und fest werden lassen.



- 04** Nachdem alle Trüffel fest sind, die Trüffel erneut in den Handflächen überziehen und fest werden lassen.

- 05** Nach Bedarf mit etwas weisser Kuvertüre und/oder gehackten Nüssen ausgarnieren.

