

## Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 11.05.2023

### Erdbeer-Panna cotta Pralinen

Für 40 Stück

#### Zutaten:

##### Für die Panna cotta-Canache:

260 g weiße Schokolade  
125 g Sahne  
Mark einer Vanilleschote  
10 g Butter

##### Für die Erdbeer-Canache:

25 g Sahne  
40 g pürierte & passierte Erdbeeren  
125 g weiße Schokolade

##### Außerdem:

Flache Platte (z.B. Kuchenplatte, Kuchenheber)  
Backrahmen (15 x 15 cm)  
30 g Marzipanrohmasse  
150 g Zartbitterschokolade  
Backpapier  
Plätzchenausstecher in Herzform (Ø 2,5 cm)  
Pralinengabel



#### Zubereitung:

1. Für die **Panna cotta-Ganache am Vortag** ein Backpapier-Bogen auf eine flache Platte legen und den Backrahmen darauf stellen. Den Backrahmen außenherum mit der Marzipanrohmasse abdichten.
2. Weiße Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Sahne und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Kochende Vanillesahne über die weiße Schokolade gießen und unter Rühren mit einem Teigschaber zum Schmelzen bringen. Butter dazugeben und ebenfalls schmelzen lassen. Fertige Ganache kurz abkühlen lassen, dann in den vorbereiteten Backrahmen füllen und komplett erkalten lassen.
3. Für die **Erdbeer-Ganache** weiße Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Sahne mit dem Erdbeerpüree aufkochen, kochende Erdbeersahne über die weiße Schokolade gießen und unter Rühren mit einem Teigschaber zum Schmelzen bringen.
4. Erdbeer-Ganache auf der erkalteten Panna cotta-Ganache verteilen.
5. Diese Pralinenplatte über Nacht an einem kühlen Ort fest werden lassen.
6. Am nächsten Tag die Zartbitterschokolade temperieren, in dem man 100 g auf dem Wasserbad unter Rühren mit einem Teigschaber über 40 Grad erwärmt und mit der übrigen Schokolade dann auf 31 Grad wieder abkühlen lässt.
7. Einen Bogen Backpapier vorbereiten. Aus der Pralinenplatte Herzen ausstechen.
8. Die ausgestochenen Herzen mit Hilfe der Pralinengabel bis zu Erdbeerschicht in die temperierte Schokolade abtauchen und auf dem vorbereiteten Backpapier absetzen.
9. Nach einer halben Stunde sind die Pralinen zum Naschen oder Verpacken bereit.