

Genießen

Kevin Kugel

Mittwoch, 16.08.2023

Gekühlte Aperol Spritz-Praline

Für 30 Stück

Zutaten:

Für die Ganache:

165 g Vollmilch Kuvertüre
(z.B. Mexico 40%)
105 g Dunkle Kuvertüre
(z.B. Mexico 70%)
1 /2 TL fein abgeriebene
Bio-Orangenschale
42 g Schlagsahne
42 g Orangensaft, frisch gepresst
30 g Sekt
30 g zimmerwarme Butter
30 g Aperol



Für die Orangen-Schokoladenglasur:

240 g weiße Kuvertüre
1 gehäufte TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale oder Orangenpulver

Für die Dekoration:

30 Lollistiele
Frische Orangenzesten
Knallbrause

Außerdem:

Blech
Backpapier
Spritzbeutel mit runder Tülle
Einmalhandschuhe
eventuell gelbe Lebensmittelfarbe
(digitales) Küchenthermometer

Zubereitung:

1. Für die Ganache Vollmilch- und dunkle Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in eine Schüssel geben.

2. Orangenschale, Sahne, Orangensaft und Sekt und in einen kleinen Topf geben, aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Vorsichtig mit einem Rührlöffel (besser Silikonschaber) verrühren.

Tipp: Kuvertüremischung eventuell kurz im Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist und eine glänzende Creme entsteht.

3. Butter zugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Abschließend den Aperol unterrühren. Ganache 15 Minuten in den Kühlschrank stellen und alle 5 Minuten umrühren.

4. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Ganache in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und in ca. 30 Tupfen à 10 g auf das Blech dressieren. Erneut 15 Minuten kühl stellen.

5. Die feste Ganache von Hand (mit Gummihandschuhen) rund rollen, je einen Lollistiel eindrücken und wieder für 30 Minuten kaltstellen.

6. Für die Orangen-Schokoladenglasur die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. 180 g Kuvertüre in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei soll die

Kuvertüre nicht wärmer als 40 Grad werden.

7. Flüssige Kuvertüre und Orangenschale mit einem Schneidstab fein mixen. Restliche Kuvertüre (60 g) untermischen und auf 30 Grad temperieren.

Tipp: Wer möchte kann die Kuvertüre mit etwas gelber Lebensmittelfarbe einfärben.

8. Die Trüffel nacheinander in die Kuvertüre tauchen, kurz abtropfen lassen und mit Orangenzesten und Knallbrause dekorieren. Gekühlt servieren.