

**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.