



## Süßes

Lisa Rudiger

Donnerstag, 14.02.2019

Herz- und Liebesbriefpralinen mit Himbeerfüllung

Für ca. 40 Stück

### Zutaten:

#### Für die Pralinenmasse

330 g Schokolade, weiß

25 g Butter

100 g Sahne

50g Himbeerpüree (püriert und passiert)

#### Für den Schokoladenüberzug und für die Verzierung

300 g Schokolade, Zartbitter

50 g Schokolade, weiß

20 g rot eingefärbte Kakaobutter

### Außerdem

Herzausstecher

### Zubereitung:

1. **Am Vortag:** Eine rechteckige Backform oder einen Backrahmen mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Für die Pralinenmasse die weiße Schokolade klein hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben. Die Sahne mit dem Himbeerpüree in einem Topf aufkochen, über die Schokoladen und die Butter in der Schüssel gießen, mit einem Schneebesen verrühren. Die Himbeermasse in den vorbereiteten Backrahmen oder die rechteckige Backform gießen und über Nacht anziehen lassen.
3. **Am nächsten Tag** die Zartbitterschokolade temperieren. Ein Kuchengitter bereitstellen.
4. Die Himbeermasse von der Frischhaltefolie entfernen, eine Fläche dünn mit der temperierten Zartbitterschokolade bestreichen und trocknen lassen. Die Himbeermasse auf die Schokoladeseite wenden.
5. Aus der Himbeermasse mit einem Herz-Ausstecher Herzen ausstechen oder Quadrate (2,5 auf 2,5 cm) schneiden. Die Pralinen in die temperierte Zartbitterschokolade tauchen, mit Hilfe einer Pralinengabel aus der Zartbitterschokolade herausholen, gut abklopfen, auf das vorbereitete Kuchengitter ablegen und trocknen lassen.
6. Die weiße Schokolade sowie die rote Kakaobutter ebenfalls temperieren und die Pralinen nach Belieben verzieren.