



Kochen

Lisa Rudiger **Donnerstag, 17.05.2018**

Himbeer- Pralinen mit gesalzene Karamell **Für ca. 80 Stück**

Zutaten:

100 g Karamellcreme, gesalzen (alternativ Karamellbrocken, gesalzen)
80 Schokotöpfchen
120 ml Sahne
80 g Himbeeren, püriert und passiert
280 g Schokolade, weiß
150 g Schokolade, zartbitter

zur Dekoration:

Schokoperlen, Schokoladenraspeln oder bunte Knusperkugeln

Zubereitung:

1. Die gesalzene Karamellcreme gleichmäßig in die Schokotöpfchen füllen. Bei Verwendung der Karamellbrocken die Süßigkeit im Mixer ganz fein mixen und in die Schokotöpfchen gleichmäßig verteilen.
2. Die weiße Schokolade fein hacken. Das Himbeerpüree mit der Sahne mischen, aufkochen, über die fein gehackte weiße Schokolade gießen und mit dem Schneebesen verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Die Schokoladenmasse mit Hilfe eines Fülltrichters oder mit einem Einwegspritzbeutel in die Schokoladentöpfchen bis ca. 1-2 mm unter den Rand füllen.
3. Die Zartbitterschokolade grob hacken, im Wasserbad schmelzen und temperieren, d.h.: zwei Drittel der Schokolade in eine Metallschüssel geben und über dem warmen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren langsam schmelzen. Die Temperatur sollte dabei nicht zu hoch sein. Vollmilch- und weiße Schokolade und Kuvertüre schmilzt bei 40-45 °C, Zartbitterschokolade bei 45-50 °C. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Rest der gehackten Schokolade unter Rühren dazu geben. Dabei kühlt die Masse automatisch auf 26-28 °C ab. An diesem Punkt beginnt das Schokolade temperieren.
4. Mit einem Spritzbeutel oder einer Palette die Pralinen verschließen und je nach Geschmack dekorieren, z.B. mit Schokoperlen, Schokoladenraspeln oder bunten Knusperkugeln.