

**Kochen**

**Lisa Rudiger**

**Donnerstag, den 30.07.2020**

**Sommer-Pralinen mit Zitronenlikör**

Für ca. 35 Stück

**Zutaten:**

**Für die Ganache:**

160g weiße Schokolade

100g Sahne

20ml Zitronenlikör (z.B. Limoncello)

35 Hohlkugeln in Zartbitter (alternativ eine Pralinenform um Hohlkugeln selbst herzustellen und dafür 200g Zartbitter-Schokolade)

**Zum Fertigstellen:**

250g weiße Schokolade

**Außerdem**

1 Einwegspritzenbeutel (alternativ ein Fülltrichter)

**Zutaten:**

1. Für die Ganache weiße Schokolade groß klein hacken und in eine Schüssel geben. Hohlkugeln aus Zartbitter-Schokolade bereit stellen.

2. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, über die weiße gehackte Schokolade gießen und ständig rühren bis eine homogene Masse entsteht.

3. Zitronenlikör unter die Schokoladenmasse rühren. Die Ganache kurz abkühlen lassen.

4. Die Ganache in den Einwegspritzenbeutel oder in den Fülltrichter füllen, die Hohlkugeln füllen und am besten über Nacht stehen lassen.

5. Zum Fertigstellen die weiße Schokolade temperieren, die Kugeln damit verschließen. Auf die noch weiche Schokolade ein Stück Backpapier andrücken.

So entsteht bei den Pralinen ein Fuß.

6. Sobald die Schokolade angezogen ist, die Pralinen auf den Fuß drehen und mit der übrigen weißen Schokolade verzieren.

