

Genießen

Kevin Kugel

Donnerstag, den 29.04.2021

Erbeerpraline mit weißer Schokolade

Für ca. 50Stück

Zutaten:

Für die Erdbeer-Ganache:

420g weiße Kuvertüre (35%)
200g frisches Erdbeerpüree
20ml Zitronensaft
2g Abrieb von der Bio-Zitrone
1g Meersalz
60g Butterfett

Für den Überzug:

800g Dunkle Kuvertüre (z.B. Bali 75%)
20g Kakaobutter

Für die Dekoration:

Kokosraspeln, fein
Kokosstücke, getrocknet

Außerdem:

Ein Backrahmen (25cm x 25 cm x1cm), Backpapier



Zubereitung:

1. **Für die Erdbeerpralinen** den Backrahmen auf ein gerades Brett mit Backpapier oder Schokoladenfolie bereitstellen.
2. **Für die Erdbeer-Ganache** weiße Schokolade in eine Schüssel geben. Das frische Erdbeerpüree, Zitronensaft, Bio-Zitronenabrieb und Meersalz in einem Topf aufkochen. Den Sud durch ein Sieb über die weiße Schokolade gießen. Die Ganache vorsichtig mit einem Rührlöffel vermengen, bis die Schokolade vollständig verschmolzen ist und eine glänzende Creme entsteht. Das weiche Butterfett zugeben und unter die Ganache mixen.
3. Die fertige Erdbeer-Ganache in den vorbereiteten Backrahmen gießen und **über Nacht** in einem kühlen Raum (ca. 14-16°C) auskühlen lassen.
4. Am nächsten Tag die feste Ganache aus dem Rahmen lösen.
5. **Für den Überzug** die dunkle Kuvertüre mit Kakaobutter auf 32°C temperieren und beide Seiten der Erdbeer-Ganache mit der temperierten Kuvertüre dünn bestreichen. Sofort im Anschluss auf eine Seite Kokosraspeln aufstreuen. Danach die Masse mit einem Messer in 3cm x 3cm große Stücke schneiden.
6. Backpapierbogen bereitstellen, die Quadrate mit Hilfe einer Pralinengabel in die temperierte dunkle Kuvertüre tauchen. Die getauchten Pralinen auf das vorbereitete Backpapier setzen und ein getrocknetes Kokosstück als Deko auflegen.

Aufbewahrung:

Pralinen bei ca. 14-16°C lagern. Nicht im Kühlschrank, da sie dort zu feucht werden.