

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 02.05.2024

Whisky-Pralinen (Trüffel) mit Cornflakes-Mantel

Für 20 Stück

Zutaten:

Für die Trüffel (Pralinen):

350 g Vollmilchkuvertüre
50 g Zartbitterkuvertüre
100 ml Schlagsahne
10 g Whisky
100 g Cornflakes, ungesüßt

Außerdem:

Schlagkessel
Auflaufform
(digitales) Küchenthermometer
Backblech
Backpapier für das Blech
Einmal-Spritzbeutel

Zubereitung:

1. Für die Pralinen (Trüffel) 150 g Vollmilch- und die Zartbitterkuvertüre mit einem großen Messer hacken und in eine Schüssel geben.
2. Sahne aufkochen und über die Kuvertürestücke gießen. So lange rühren, bis sich die Kuvertüre komplett in der Sahne aufgelöst hat.
3. Whisky unterrühren und die Ganache in eine Auflaufform gießen. Abgedeckt 6 Stunden an einem kühlen Ort festwerden lassen.
4. Nach der Kühlzeit aus der Ganache mit Hilfe eines Teelöffels ca. 20 Kugeln formen, auf einen Teller legen und in den Kühlschrank stellen.
5. Inzwischen die Cornflakes in einen tiefen Teller geben und mit der Hand fein zerkleinern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Restliche Vollmilchkuvertüre (200 g) mit einem großen Messer hacken und temperieren. Dafür 150 g der Kuvertüre in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren mit einem Silikonschaber schmelzen.
7. Sobald das Thermometer die 40 Grad überschritten hat, die Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und mit der übrigen Kuvertüre (50 g) unter Rühren wieder abkühlen.
8. Sobald die Kuvertüre 30 Grad hat, kann es losgehen: Die vorgeformten Kugeln in die temperierte Kuvertüre tauchen und in den Cornflakes wälzen. Pralinen auf das vorbereitete Blech legen.
9. Sobald alle Kugel gewälzt sind, die restliche Kuvertüre in einen kleinen Einmal-Spritzbeutel füllen, Spitze sehr fein abschneiden und die Pralinen mit Kuvertüre überspinnen.