

Honig-Zimt-Pralinen

Zutaten:

30 g weiße Kuvertüre (empfohlen: Zotter)
250 g dunkle Kuvertüre (Zotter)

Für die Ganache:

300 g weiße Kuvertüre (Zotter)
150 g Schlagobers
40 g Honig
Zimt nach Geschmack



Zubereitung:

Pralinenformen polieren.

Die weiße Kuvertüre schmelzen und temperieren: dh. über Wasserdampf auf 45°C schmelzen, danach auf 28°C abkühlen lassen und danach wieder auf 31°C erwärmen. Das wird mit einem Thermometer kontrolliert. *Achtung: dieser Vorgang kann je nach Schokoladenart variieren!*

Danach in ein Stanitzel füllen und durch schwungvolle Bewegungen über die Formen ziehen, damit die Streifenverzierung entstehen kann. Kühlstellen, bis die Schokolade hart ist.

Die dunkle Kuvertüre schmelzen und temperieren (selber Vorgang wie bei der weißen Kuvertüre). Nun in die Formen füllen, sodass die ganzen Formen bedeckt sind. Danach ausleeren, ausklopfen und abtropfen lassen. Die übrig gebliebene Schokolade auf der Form sauber abziehen.

Für die Ganache Schlagobers unter ständigem Rühren kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die weiße Kuvertüre und den Honig darin auflösen. Mit Zimt verfeinern. Etwas abkühlen lassen.

Die ausgehüllten Formen mit Ganache befüllen, aber unbedingt 1 mm oben frei lassen, damit man sie verschließen kann. Danach kaltstellen, bis die Ganache angezogen ist.

Die übrig gebliebene dunkle Schokolade nochmals temperieren und die Formen damit verschließen. Sauber abziehen und kaltstellen. Wenn die Schokolade hart ist, die Pralinen aus der Form schlagen.

Viel Freude wünscht Ihnen Katharina Töglhofer