

Süße Versuchung

Ob als Geschenk oder zum Selbstgenießen: Pralinen sind eine unwiderstehliche Nascherei. Mit nur wenigen Zutaten lassen sich leckere Kreationen zaubern.



Bild 1:

Das brauchen Sie:

- 1 Lage Pralinenhohlkugeln (ca. 60 Stück)
- 200 g Sahne
- 200 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade (z.B. in Form von Callets)
- je nach Geschmack: 1 TL Orangepaste
- Spritzbeutel

Bild 2: Die Sahne erhitzen (sie darf nicht kochen!) und die Callets bzw. die geriebene oder gehackte Schokolade sowie die Orangepaste darin zum Schmelzen bringen. Anschließend gut abkühlen lassen.

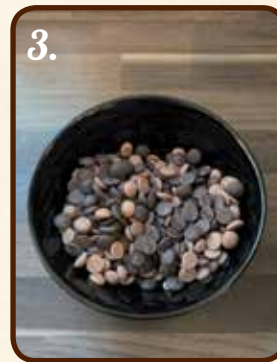


Bild 3-4: Die abgekühlte Canache in einen Spritzbeutel

füllen und vorsichtig in die Hohlkugeln einspritzen. Die Pralinen in den Kühlschrank stellen und die Füllung aushärten lassen. Zum Schluss noch etwas Schokolade schmelzen, mit der Sie die Löcher in den Hohlkugeln schließen. Eventuell mit etwas geschmolzener Konfitüre verzieren.

Selbstgemachte Pralinen

Pralinen selbst herzustellen, ist kinderleicht, vor allem mit vorgefertigten Pralinenhohlkugeln, die Sie in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Formen erhalten. Unsere Grundzutaten für die Füllung, Schokolade und Sahne, können Sie beliebig aromatisieren: mit Orangepaste, Rum, Kaffee, Vanille, Kokosflocken oder Chili. Probieren Sie es aus.