

Beschwipste Pralinen und Ostereier

Sie unterscheiden sich nur in ihrer Form...



Whisky-Trüffel

(mittlere Ebene, große helle u. dunkle)

Für ca. 30 Stück

Zutaten:

- 200 g dunkle Kuvertüre (70%)
- 100 ml Sahne
- 30 g Butter
- 2 TL Glukosesirup oder Honig
- 3 TL Whisky, schottischen

Außerdem:

- 100 g dunkle Kuvertüre
- 50 g Kakaopulver dunkel ungezuckert
- 50 g Kakaopulver hell (z.B. Trinkkakao Fertigprodukt)

Zubereitung:

1. Die Kuvertüre fein zerkleinern, in eine Schüssel geben.
2. Die Sahne mit der Butter und dem Glukosesirup aufkochen lassen.
3. Die heiße Sahnemischung über die Kuvertüre gießen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
4. Masse mit Whisky aromatisieren, gut verrühren und kurz anziehen lassen.
5. Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verstreichen, etwa 2 Stunden fest werden lassen; oder besser über Nacht bei 16–18 ° C.
6. Danach die Trüffelmasse 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen und zuletzt zu Kugeln formen.
7. Kuvertüre temperieren, Pralinen darin tauchen, kurz fest werden lassen und jeweils die Hälfte in dunklem und in hellem Kakaopulver wälzen. (Ich habe bei einigen sowohl helles als auch dunkles Kakaopulver verwendet).

Kaffee-Kirsch-Trüffel

(untere Ebene, weiße Eier mit Rohrohrzucker)

Für ca. 20 Stück

Zutaten:

- 100 g Sahne
- 4 g Instantkaffeepulver
- 200 g dunkle Schokoladenkuvertüre
- 3 EL Kirschwasser
- 30 g weiche Butter

Außerdem:

- 100 g weiße Schokoladenkuvertüre
- 50 g Rohrohrzucker

Zubereitung:

1. Die Sahne mit dem Instantkaffeepulver kochen und vom Herd nehmen.
2. Die Kuvertüre hinzufügen und rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
3. Anschließend das Kirschwasser unterrühren.
4. Die Masse abkühlen lassen auf ca. 30 ° C.
5. Dann die weiche Butter einrühren und kühl stellen.
6. Mit einem kleinen Löffel Stückchen abteilen und auf Backpapier oder eine Silikonmatte setzen.
7. Evtl. nochmals kühl stellen.
8. Wenn sich die Masse verfestigt hat, in Eier oder Kugeln formen.
9. Weiße Schokoladenkuvertüre schmelzen, sodass sie gerade weich genug ist um die Eier/ Kugeln darin zu tauchen.
10. Kuvertüre kurz anziehen lassen und in Rohrohrzucker wälzen.
- 11.