



Gefüllte Schokopralinen mit Himbeerschokolade

Zutaten für die Schokopralinen:

Hülle:

je 100 g Kuvertüre oder Schokoladenglasur (weiß, Vollmilch und Zartbitter)

Füllung:

65 g Himbeeren

85 g weiße Kuvertüre

1 TL Zitronensaft

optional 1 EL Himbeerzucker

Silikonpralinenform (es gehen auch Eiswürfelförmchen)

kleiner Pinsel

Die Kuvertüren werden separat im Wasserbad geschmolzen. Die sauberen, trockenen Silikonformen werden bereitgestellt.

Für die Füllung werden die Himbeeren mit dem Zitronensaft aufgekocht und mit einer Gabel fein zerstampft. Die in Stücke geschnittene Schokolade einrühren. Wenn diese geschmolzen ist, kommt noch der Fruchtzucker dazu. Zum Abkühlen bei Raumtemperatur zur Seite stellen (sollte die Masse zum Einfüllen während des Herstellungsvorgangs zu fest werden, einfach kurz aufs Wasserbad stellen).

Mit einem feinen Pinsel werden die Ränder der Pralinenförmchen mit Schokolade bestrichen. Der Boden wird mit ein bisschen flüssiger Schokolade ausgegossen. Kurz im Gefrierschrank fest werden lassen und die Ränder zur Sicherheit noch ein zweites Mal bestreichen und nochmals kühlen. Auf diese Weise kann später auch die Füllung nicht aus der Praline quellen.

Nun kommt etwas Himbeerfüllung in den Pralinenhohlraum. Abermals kühlen. Sobald dies geschehen ist, wird die Praline bündig mit dem Rand mit flüssiger Schokolade bedeckt. Kühlen und vorsichtig aus der Form lösen.

