

# Köstliche Bier Praline

**Zutaten:** 2 Blister Hohlkugeln (Vollmilchschokolade)  
mit großer runder Öffnung (entspricht etwa  
120 Stück) Schokoladenhohlschalen bei  
Confiserie Dengel auf Bestellung erhältlich

**Trüffel­füllung:** 250ml Sahne  
250ml dunkles Weißbier  
700g edle Vollmilch-Schokolade  
geraspelt oder gehackt  
40g Butter  
100ml dunkles Weißbier

**Dekor:** 50g Weiße Schokoladenraspel  
800g edle Vollmilch Schokolade

## Hilfsmittel:

Kleiner Kochtopf  
Schnee­besen  
Mittelgroße Schüssel  
Messbecher  
Waage  
Sprit­zbeutel mit kleiner runder Tülle  
Teigspachtel  
2 Pralinengabeln  
Pralinengitter  
Backpapier (ca. 30 x 40 cm)  
Kleine Schüssel

## Zubereitung: Köstliche Bierpraline

1. 700g Vollmilchschokolade in die mittelgroße Schüssel abwiegen.
2. Sahne (250 ml) mit dem dunklen Weißbier (250 ml) unter ständigem Rühren erhitzen und leicht zum Kochen bringen.
3. Trüffel­füllung herstellen: Heiße Sahne mit Weißbier über die Vollmilchschokoladen-Raspel geben und homogen verrühren.
4. nach 5 Minuten die Butter unterrühren.
5. ca. 15-20 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen (!wichtig, nicht in den Kühlschrank stellen!)
6. wenn die Masse cremige Konsistenz erreicht hat, die 100ml Weißbier unterrühren
7. Masse in den Spritzbeutel geben und jede Hohlkugel mit der Trüffel­masse befüllen.
8. Pralinen ca. 2- 3 Stunden stehen lassen
9. Die Vollmilchschokolade raspeln und die Hälfte vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Schüssel mit flüssiger Schokolade vom Kochtopf nehmen, Boden abtrocknen und die andere Hälfte der Raspeln unterrühren. Schokolade so lange rühren bis die komplette Schokolade geschmolzen ist. (Darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade tropft.)  
!Wichtig: Vor der weiteren Verarbeitung sollte sich die Schokolade leicht kühl anfühlen. Hierzu die flüssige Schokolade evtl. 10 Min. stehen lassen, aber öfters umrühren.
10. Pralinen einzeln in die flüssige Schokolade geben. Jede Praline sollte komplett mit flüssiger Schokolade ummantelt sein. Mit Pralinengabel heraus­holen und auf dem Gitter so lange rollen bis eine Igelform entsteht. Dann die Pralinen mit den Pralinengabeln auf das Backpapier setzen (flache Seite der Füllungsöffnung sollte dabei nach unten zeigen).
11. Jede Praline mit den weißen Raspeln nach Wunsch bestreuen.  
(!Wichtig: nur solange die Vollmilchschokolade flüssig ist, sonst bleiben die Raspel nicht an der Praline haften)
12. Dann mit jeder Praline den Schritt 10 und 11 wiederholen, bis alle Pralinen fertig dekoriert sind
13. Sie können die Pralinen bereits nach 15 – 20 Minuten ganz frisch genießen!

**Dauer:** reine Fertigungszeit 2 Stunden plus Abkühlzeit

