

Köstliche Bier Praline

Zutaten: 50 - 60 Schokoladenhohlkörper Kugel
(weiße Schokolade)

500g Vollmilchschokolade
400g Schlagsahne
100 ml Punsch
30ml Rotwein

Dekor: 150 g weiße Schokolade,
50g Zimt- und Zuckermischung
(8g Zimt, 35g Zucker) zum Rollen

Hilfsmittel:

Stab-Mixer
1 Kunststoffschüssel
Spritzebeutel mit runder Loch-Tülle
1 Kochtopf
Schneebeesen
Teigschaber
Kleinen Messbecher
Kochtopf mit Wasser
1 Schüssel
Evtl. 2 kleine Gabeln

Hinweis: Schokoladenhohlkugeln, Vollmilch- und weiße Schokolade sind in allen Confiserie Dengel Genießerläden auf Bestellung erhältlich

Zubereitung: „winterliche Punsch-Sahnetrüffel mit Schuss“

1. Die Sahne im Kochtopf kurz erwärmen, von der Kochstelle nehmen und die Vollmilchschokolade hinzufügen. Kurz warten, dann mit dem Schneebeesen gut mischen.
2. Schokoladensahne abkühlen lassen (ca. 1 Stunde) und dabei mit dem Schneebeesen noch 2-3 Mal rühren.
3. Jetzt den Punsch und den Rotwein hinzugeben und gleichmäßig unterheben. Masse soll schön cremig bleiben.
4. Die Punsch-Sahne-Füllung nun in den Spritzebeutel geben und die Kugeln damit befüllen (!!! ca. 1mm unter dem Rand der Kugel stoppen, sonst kann man die Pralinen anschließend nicht mehr verschließen)
5. Die weiße Schokolade im Wasserbad kurz schmelzen. (!Wichtig, die Schokolade darf nicht zu heiß werden!) Dann wieder abkühlen lassen, bis sich die Schokolade leicht kühl anfühlt, jedoch noch flüssig ist.
6. Mit Hilfe eines Teelöffels die Schokoladen-Kugeln mit der weißen Schokolade verschließen.
7. Sie können die Pralinen nun noch einzeln in die restliche weiße Schokolade tauchen, mit Hilfe von 2 Gabeln diese wieder herausholen und dann in der Zimt-Zuckermischung rollen.

Viel Freude damit!

Dauer: reine Fertigungszeit 1 Stunde plus Abkühlzeit

