



Himbeer - Pralinen mit gerösteten Mandelsplittern

Zutaten (für 20 Stück Pralinen)

2 g Pektin
10 g Staubzucker

40 g Schlagobers
50 g Himbeerpüree
6 g Glukosesirup

60 g weiße Schokolade (klein gehackt)

10 g Butter weich
5 g Kakaobutter geschmolzen

200 g Mandelsplitter

250 g weiße Schokolade zum
Verschließen und Überziehen

20 weiße Pralinenhohlkörper

Zubereitung

Pektin und Staubzucker mit dem Schneebesen gut verrühren.

Schlagobers, Himbeerpüree und Glukosesirup in einem Topf geben, aufkochen und die Pektinmischung einrühren. Unter ständiges rühren 1 Minute durchkochen.

Weiße Schokolade in eine Schüssel geben, die heiße Himbeer-Obers-Mischung auf die Schokolade gießen und 1 Minute ziehen lassen. Mit einer Teigschachtel von der Mitte aus umrühren. Die Mischung auf 32° C runterkühlen.

Butter und Kakaobutter miteinander vermischen. Die Buttermischung nach und nach mit einem Stabmixer in die Himbeerschokolade ein mixen und bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.

Mandelsplitter im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 5 Minuten goldbraun rösten und danach abkühlen lassen.

Die weißen Pralinenhohlkörper mit der Himbeerfüllung füllen und für 1 Stunde in den Tiefkühler stellen. Weiße Schokolade schmelzen und temperieren.

Gefüllte Pralinen mit der weißen Schokolade verschließen und nochmals für eine halbe Stunde in den Tiefkühler stellen.

Die Pralinen mit einer dünnen Schicht temperierter Schokolade überziehen und danach in Mandelsplitter wälzen.

Luftdicht und kühl gelagert halten sich die Pralinen 2 Wochen.

Gutes Gelingen wünscht

Familie Scheiblauber & Team