

Caramel Pralinen

Hohlkörper **dunkel** 30 Stk.
Füllung Auskühlen: ca. 2 h

Ganache zum Einfüllen:

200 g Rahm

30 g Honig

200 g Zucker

Rahm mit Honig erhitzen

Zucker in (mittelgrosser) Chromstahlpfanne bei mittlerer Hitze karamelisieren, Zucker in Pfanne nur sanft hin und her schieben, nicht den Zucker umrühren.

Dann mit dem heissen Honigrahm ablöschen.

Einige Minuten weiter köcheln lassen, bis es eine homogene Masse ist.

Für Überzug

Ca 100 g Kuvertüre dunkel

Wenn Masse 28° hat, mit Spritzsack in Form abfüllen.

Danach mit Kuvertüre Füllloch verschliessen.

Mind. 1 Std. warten (kühl stellen) vor dem überziehen.

In flüssiger Kuvertüre tunken

(Kuvertüre nicht zu heiss, sonst schmelzen die Pralinen – 30°C = optimal)

getunkte Pralinen zuerst ca. 1 Minute ruhen lassen

danach „igelen“