Mascarpone Orangen Pralinen

Hohlkörper **weiss** 30 Stk.
Füllung Auskühlen: ca. 15 Min.

Ganache zum Einfüllen:

50 g Kuvertüre weiss	Im Wasserbad schmelzen
125 g Mascarpone	
1 BIO Orange -> geriebene Schale	Alles mischen

Für Überzug
Ca 100 g Kuvertüre weiss

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

Danach mit Kuvertüre Fülllloch 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“

Haltbarkeit: ca. 2 Wochen