

Vanille Pralinen

zB Herzform ($\frac{1}{2}$ Herzform 25 Stk.)
Füllung Auskühlen: ca. 2 h

Ganache zum Einfüllen:

0,75 dl Rahm	Auf 30°C erwärmen (Kontrolle mit Thermometer)
200 g weisse Schokolade	Im Rahm schmelzen
2 TL Vanillepaste	dazurühren

Zum Verschliessen (Deckel mit Form) ca. 30 g Kuvertüre Milch

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“

Haltbarkeit: ca. 2 Wochen