

Fruchtcreme.

Kategorien: Pralinhülsen, Pralinen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Rohmarzipan
50	Gramm	Staubzucker
150	Gramm	Fondant(gibt`s beim Konditor/Bäcker)
1/8	Ltr.	Läuterzucker
3/16	Ltr.	Cointreau
35	Gramm	Orangenpulver
	Etwas	Invertase(Frischhaltemittel)
		Kandierte Orangenstücke
		Pralinhülsen - Aluminium
		Dunkle Kuvertuere

Anleitung:

Achtung Grosse Menge !

Die Aluminiumpralinhülsen mit verdünnter temperierter Kuvertuere ausgiessen.

Wie geht das ? Temperierte Schokolade/Kuvertüre in grosse Papierspritztüte füllen an der Spitze kleine Spitze mit der Schere abschneiden, so dass die Schokolade nicht zu schnell auslaufen kann. Die Aluminiumhülsen alle mit der Öffnung nach oben auf Papier stellen und mit der Schokolade aus der Spritztüte bis zum Rand füllen. Nach kurzer Zeit 1 Min. die Schokolade in den Hütchen wieder zurück in die Schüssel giessen und noch einen moment auf ein Kuchengitter mit der Öffnung nach unten stellen. Das Kuchengitter vorsichtig mit den Förmchen auf den Tisch klopfen um überflüssige Schokolade auslaufen zu lassen. Nun die Förmchen um drehen und auf ein Tablett stellen zum füllen.

Füllung: Marzipan, Staubzucker, Fondant, Läuterzucker, Cointreau, Invertase und Orangenpulver gut vermischen, die Masse sollte keine klumpen haben. Ist die Schokolade in den Hülsen fest, dann mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr.5 die Masse, zuerst die kandierte Orangenstücke einlegen, sauber ohne den Rand zu bekleckern 2/3 hoch einspritzen. Die Hütchen mit Papierspritztüte gefüllt mit temperierter Kuvertuere randhoch schliessen.