

Ingwer - Pralinen

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Weihnachten

Zutaten für: 35 Stück

300	Gramm	Vollmilchkuvertüre
20	Gramm	Kokosfett
25	Gramm	Ingwer, kandierten (trocken kristallisiert)
		Zum Garnieren einige Ingwerstreifen
		Raspelschokolade
70		Papier-Pralinenförmchen

Anleitung:

Die Kuvertüre in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad auflösen. Dann die flüssige Kuvertüre unter Rühren wieder abkühlen. Anschließend wieder im Wasserbad auf 32° C erwärmen. Jeweils zwei Pralinenförmchen zusammensetzen und bis zur Hälfte mit Kuvertüre füllen. Kleingeschnittenen Ingwer darauf verteilen und die Förmchen bis zum Rand mit Kuvertüre füllen. Mit einigen Ingwerstreifen und mit Raspelschokolade garnieren. Abdecken und kaltstellen.

Die Ingwer-Pralinen halten sich ca. 3 Wochen gekühlt.
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten