

Marzipan - Orangen - Pralinen

Kategorien: Pralinen,
Zutaten für: 1 Rezept

1		Palette Pralinen - Hohlkugeln	-(63 Stück)
300	Gramm	Gehackte ungesalzene-Pistazienkerne	
200	Gramm	Marzipanrohmasse	
100	Gramm	Puderzucker	
150	ml	Orangenlikör	
200	Gramm	Vollmilchkuvertüre	

Anleitung:

Pralinhohlkugeln in der Palette bereitstellen. 200 g Pistazien im Universalzerkleinerer fein mahlen. Mit der Marzipanrohmasse, Puderzucker und Orangen-likörglatt verkneten. Masse in einen Spritzbeutel mitfeiner Lochtülle füllen und in die Hohlkugeln spritzen. Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 4 EL davon in einen Gefrierbeutel geben, eine Eckeabschneiden. Pralinen mit der Kuvertüre verschließen und fest werden lassen. Übrige Kuvertüre nochmals schmelzen. Pralinen mit einer Pralinengabel hineintauchen, auf ein Abtropfgitter setzen und etwas anziehen lassen. Mit übrigen Pistazien bestreuen und kühl stellen.