Rezept

Minzpralinen aus weißen Hohlkugeln

Ein Rezept von Minzpralinen aus weißen Hohlkugeln, am 18.07.2024

Zutaten

1 Bund	Minze
100 g	Vollmilchschokolade
1 EL	weiche Butter
150 g	temperierte weiße Schokolade
	Spritzbeutel
	Pralinengabel
100 g	Sahne
70 g	Zartbitterschokolade
30	weiße Hohlkugeln
30	kandierte Minzeblätter (Spezialversand)
	Spritzbeutel aus Butterbrotpapier
	Butterbrotpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Minze waschen und trocken tupfen, Blätter abzupfen und grob hacken. Sahne in einem Topf kurz aufkochen, von der Herdplatte ziehen. Die Minze in die Sahne geben und 10 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen die Schokoladen fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne wieder erhitzen, durch ein Sieb dazugießen und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die Masse 15 Min. auskühlen lassen. Die Butter mit dem Pürierstab unter die Ganache mischen. Ganache in einen Spritzbeutel füllen und die Hohlkugeln damit befüllen, dabei einen 2 mm hohen Rand frei lassen. Füllung 30 Min. fest werden lassen.

3. Temperierte Schokolade bereitstellen, etwas in einen Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Kugeln mit je 1 Tupfer verschließen. In die Schokolade tauchen und auf Butterbrotpapier ablegen, mit kandierten Minzeblättern verzieren.