

## Rezept

# Pinienkern-Ahorn-Pralinen

Ein Rezept von Pinienkern-Ahorn-Pralinen, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>40 g</b> Pinienkerne	<b>600 g</b> dunkle Kuvertüre (ca. 60 % Kakao)
<b>80 g</b> Sahne	<b>60 g</b> Ahornsirup
<b>20 g</b> Butter	Pralinenrahmen von 15 × 10 cm
Winkelpalette	Thermometer
Farbfolie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

## Zubereitung

1. Für die Ganache die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und sofort herausnehmen, damit sie nicht nachbräunen. 200 g dunkle Kuvertüre hacken. Die Sahne mit dem Ahornsirup in einen Topf geben, aufkochen und sofort wieder vom Herd nehmen. Die gehackte Kuvertüre dazugeben und unter Rühren darin schmelzen. Die Butter ebenfalls unterrühren und schmelzen, zum Schluss die Pinienkerne unterrühren.
2. Den Pralinenrahmen auf Backpapier setzen, die Ganache einfüllen und mit der Winkelpalette glatt streichen. Mit Folie abgedeckt ca. 12 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen. Anschließend in ca. 25 rechteckige Pralinen schneiden.
3. Zum Überziehen die übrige Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Die Pralinen damit überziehen. Die Farbfolie auflegen, ganz leicht andrücken und ca. 1 Std. fest werden lassen. Dann die Folie vorsichtig abziehen.