

Pralinen

Hier die Rezepte vom PSG Vorstände-Bonbon-Pralinenabend!

Geeignet ab Caravelle-Gruppenstunde, bzw. die Alkohol-Varianten ab Ranger!



Nougat-Pralinen mit gerösteten Mandeln

Zutaten

400g Vollmilch-Kuvertüre

150g Nougat

50g gehackte Mandeln

Die Kuvertüre zusammen mit dem Nougat über einem Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Währenddessen die gehackten Mandeln ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anrösten. Anschließend zur Nougat-Kuvertüre-Masse geben und unterrühren. Die Masse in Pralinenformen (am besten Silikonformen) füllen. Ergibt – je nach Größe der Form – ca. 35 Stück

Tiramisu-Kugeln

Zutaten

2 TL Kaffeepulver (Espressopulver, instant)
125g Löffelbisquits
200 g Mascarpone
15g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
2 EL Amaretto (alkoholfreie Alternative: Amaretto-Sirup)
30 g Kakaopulver



Espressopulver mit 8 EL heißem Wasser verrühren. Abkühlen lassen. Bisquits im Mixer fein mahlen oder in ein Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Mit dem Espresso beträufeln und 15 Minuten ziehen lassen.

Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und Amaretto mit dem Schneebesen des Handrührgeräts verrühren. Bisquitbrösel unterrühren. Davon ca. 35 Kugeln formen. Kugeln in Kakao wälzen und in Pralinenförmchen setzen. Kühl lagern.

Mozart- Taler

Zutaten

200g Marzipanrohmasse
100 g Nougat
20g gemahlene Pistazien
etwas Puderzucker
150 g dunkle Kuchenglasur



Zunächst die Marzipan-Rohmasse halbieren. In eine Hälfte die Pistazien unterkneten. Beide Massen mit etwas Puderzucker ausrollen. Jeweils eine grüne Platte auf eine helle Platte legen.

Das Nougat in Streifen (ca. 1,5x1,5 cm) schneiden. Nougat in die Mitte der Marzipan-Platte legen und damit einrollen. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen. Die Kuchenglasur im Wasserbad erhitzen.

Von der Rolle nun Taler abschneiden. Diese Taler mit Schokoladenglasur überziehen und die Schokolade abtropfen lassen.

Nachdem die Glasur fest geworden ist, können die Taler in Folie eingewickelt werden.

Ergibt ca. 25 Stück

Tässchen mit Marzipan-Füllung

Zutaten

Eine Lage Schokotassen-Hohlkörper (ca. 50 Stück)
300g Marzipan
100g weiße Schokolade
200g Sahne
100 ml Amaretto
etwas Schokolade (am besten der Typ, wie die Tassen sind)

Marzipan in Würfel schneiden, Schokolade klein schneiden. Die Sahne aufkochen. Amaretto dazugeben. Anschließend Marzipan dazugeben und so lange rühren, bis der Marzipan sich aufgelöst hat. Dann die Schokolade dazu geben.

Die Masse zunächst etwas abkühlen lassen, dann in die Schokotassen füllen. Von der Schokolade mit dem Messer kleine Hobel abschneiden, diese etwas zerkrümeln und am Schluss auf die Marzipan-Füllung streuen – sieht dann aus wie der Kakao auf dem Milchschaum beim Cappuccino ☺



Tässchen mit Cappuccino-Füllung

Zutaten

Eine Lage Schokotassen-Hohlkörper (ca. 50 Stück)
100g weiße Kuvertüre
150g Vollmilchkuvertüre
150g Sahne
5 EL Cappuccino-Pulver
etwas weiße Schokolade

Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne bei mittlerer Hitze eine Minute kochen. Topf von der Herdplatte nehmen und Cappuccino-Pulver einrühren. Die Cappuccino-Sahne über die Kuvertüre gießen und rühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat.

Die Füllung in ein Gefäß mit Ausgießer (z.B. Messbecher) geben und in die Tassen füllen. Von der weißen Schokolade mit dem Messer kleine Hobel abschneiden, diese etwas zerkrümeln und am Schluss auf die Cappuccino-Füllung geben.

Zimttrüffel

Zutaten

300g Vollmilch-Kuvertüre
150g zartbitter-Kuvertüre
100g Sahne
½ TL Zimtpulver
50g weiche Butter



Die Vollmilch- und Zartbitter- Kuvertüre sehr klein schneiden. Die Sahne und die mit dem Zimt in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Eine Minute kochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und 3 Minuten ziehen lassen.

Die gehackte Schokolade in die Sahne geben und in wenigen Zügen glatt rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Masse mit Klarsichtfolie abdecken und einige Stunden ruhen lassen.

Die Masse mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen und dabei nach und nach die weiche Butter untermischen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in kleine Pralinenförmchen spritzen. Am besten sind Förmchen aus Aluminium, da die Masse recht fettig ist und Papierförmchen dann leicht durchfetten.