

Orangen - Pralinen mit zweierlei Schokolade



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht, Mittel
- **Portionen:** 15 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15 Stück', 'yield' : " " });
```

Schokolade macht ja bekanntlich glücklich, besonders diese kleine Kunstwerke, die jedes Herz höher schlagen lassen. Pralinen sind etwas für besondere Momente im Leben und ein kleines „dolce Vita“ für Sie. Die Pralinen sind allerdings fertig gekauft nicht so ganz billig; also warum nicht selber machen?

Das ist mit Pralinenhohlformen recht einfach, die es in Zartbitter, brauner und auch weißer Schokolade zu kaufen gibt. Dann braucht man nur noch auf die richtige Temperatur der Füllung achten. Die optimale Temperaturen sind bei Zartbitterschokolade 32 ° C, bei Weißer und Brauner 31 ° C. Die Pralinen sind immer ein passendes Geschenk oder ein kleines „Danke schön“.

Zutaten

- 5 Pralinenhohlformen aus der Confiserie oder Supermarkt
- 200 g Zartbitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil, gehackt, geschmolzen
- 60 g weiße Schokolade, gehackt, geschmolzen
- 40 g Orangenkonfitüre, erwärmt
- 1 EL Orangenabrieb
- 25 g weiche Butter
- 1 EL Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die schwarze Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und in einen Einweg Spritzbeutel füllen.

Die Pralinenhohlformen zur Hälfte füllen, etwas anziehen lassen und etwas von der erwärmten Schokolade hineinspritzen. Mit Schokolade verschließen, abstreifen und 30 min. abkühlen lassen.

Schritt2

Die weiße Schokolade mit 1 EL Orangesaft und dem Abrieb versetzen, die Butter und den Puderzucker unterrühren.

Die Pralinen tauchen - ummanteln und mit einer Tischgabel herausheben; auf Backpapier fest werden lassen, dann kalt legen.

(Profis rollen sie über ein Gitter)

Rezeptart: Teegebäck, Vegetarisch **Zutaten:** Butter, Orange, Schokolade, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-pralinen/>