Pralinen mit Pistaziencrème

dg: g-sg

Bei diesen pralinen weisse Schokolade verwenden, braune oder dunkle Schokoladen sind zu dominant.

Für 24 Pralinen
150 g Pistaziencrème
210 g weisse Couvertüre
24 Hohlkugeln aus weisser Schokolade

Die Cuvertüre fein hacken und verflüssigen.
Weg vom Feuer die Pistaziencrème einrühren.
Die etwas abgekühlte Crème mit einem Dressiersack in weisse Hohlraumschokokugeln füllen.
Loch verschliessen, erstarren lassen. Zwei-Kugelweise ganz kurz und ganz in temperierte weisse Couvertüre tauchen, um sie zu ummanteln.
Zum festigen mit zwei Gabeln auf einem engem Gitter Igelkugeln formen.

oder die Pistazienfüllung mit Rahm und Vanille
100 g Vollrahm aufkochen
1 Raiatea-Vanilleschote, Franz. Polynesien
210 g weisse Couvertüre
120 g Pistaziencrème, von Bronte-Sicilia
Hohlkugeln aus weisser Schokolade

Rahm aufkochen.
Vanillemark zugeben und das Feuer reduzieren.
Die Cuvertüre fein hacken, zum Rahm zugeben und darin auflösen.
Die Pistaziencrème einrühren, dann die Masse im Kühlschrank abkühlen.
Die etwas abgekühlte Crème mit einem Dressiersack in weisse Hohlraumschokokugeln füllen.
Loch verschliessen, erstarren lassen. Zwei-Kugelweise ganz kurz und ganz in temperierte weisse Couvertüre tauchen, um sie zu ummanteln.
Zum festigen mit zwei Gabeln auf einem engem Gitter Igelkugeln formen.