

Weihnachtsbacken Rezepte

Ingwer Pralinen

Anzahl: 35 Stück

Gattung: Backen, Ingwer, Pralinen, Weihnachten

300 g Vollmilchkuvertüre
20 g Kokosfett

25 g Ingwer, kandierten
(trocken kristallisiert)

Zum Garnieren

einige Ingwerstreifen
Raspelschokolade

70 Papier-Pralinenförmchen

Die Kuvertüre in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad auflösen. Dann die flüssige Kuvertüre unter Rühren wieder abkühlen. Anschließend wieder im Wasserbad auf 32° C erwärmen. Jeweils zwei Pralinenförmchen zusammensetzen und bis zur Hälfte mit Kuvertüre füllen.

Kleingeschnittenen Ingwer darauf verteilen und die Förmchen bis zum Rand mit Kuvertüre füllen. Mit einigen Ingwerstreifen und mit Raspelschokolade garnieren. Abdecken und kaltstellen.

Die Ingwer-Pralinen halten sich ca. 3 Wochen gekühlt.