

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



## Formpralinen mit Himbeergelee

**Köchinnen: Alina Blaschke & Tabita Schenker**

### Zutaten

(für 40 Pralinen)

Für die Pralinhüllen

- 700 g dunkle Schokolade
- 2 Pralinenformen
- 1 Dressierbeutel

Für die dunkle Schokoladen-Ganache

- 130 g Obers
- 120 g dunkle Schokolade
- 25 g Butter

Für das Himbeergelee

- 150 g Himbeerfruchtpüree
- 150 g Kristallzucker

### Zubereitung

1. Für die Pralinhüllen zuerst 500 g dunkle Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf auf 45° C erwärmen. Dann die übrigen 200 g dunkle Schokolade

Quelle: ORF extra

hacken und in die flüssige Schokolade einrühren. Die Schokoladenmasse kurz stehen lassen, verrühren und dann mit einem Stabmixer mixen, bis keine Stücke mehr vorhanden sind. Die Temperatur sollte bei etwa 29-30° C sein.

Tipp: Ist die Schokolade noch zu warm, noch ein bisschen mehr gehackte Schokolade begeben; sollte sie zu kalt sein, nochmals kurz wärmen.

2. Anschließend mit einem Spachtel in die Schokoladen-Masse dippen und einen Test machen. Wenn die Schokolade schön glänzend anzieht und keine weißen Streifen aufweist, ist sie gut zum Weiterverarbeiten.

3. Die flüssige Schokolade in einen Dressierbeutel füllen und die Pralinenformen einmal komplett mit Schokolade befüllen. Die Formen über einem Stück Backpapier umdrehen, sodass die überflüssige Schokolade herauslaufen kann und leicht mit einem Spachtel auf die Formen klopfen. Dann die Pralinhüllen fest werden lassen.

4. Für das Himbeergelee das Himbeerfruchtpüree und den Kristallzucker in einen Topf geben und zur gewünschten Konsistenz einkochen und evtl. durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen – das ist aber nicht unbedingt nötig. Danach das Himbeergelee in einen Dressierbeutel füllen und die erkalteten Pralinhüllen zu etwa 1/3 mit dem Himbeergelee füllen.

5. Für die Schokoladen-Ganache das Obers in einem Topf aufkochen lassen und in einer Schüssel mit der Schokolade und der Butter vermengen. Dann die Ganache mit einem Stabmixer feinmixen und auf 30° C abkühlen lassen. Im Anschluss die Masse in einen Dressierbeutel füllen und bis etwa 1-2 mm unter den Rand direkt auf das Himbeergelee füllen. Die Ganache anziehen lassen und die Pralinhüllen mit etwas geschmolzener Schokolade verschließen. Die gefüllten Formen nun im Kühlschrank 15 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.