

Trüffel-Marzipan-Pralinen

Von Monika Becker

Grundrezept für eine Trüffelmasse und ihre kreativen Variationen

(Für ca. 30 Trüffel)

250 gr. Zartbitter Kuvertüre (oder Vollmilchkuvertüre)

100 ml haltbare Sahne

1 Vanilleschote

(ggf. 1 TL Honig, ein paar Tropfen Himbeeressig oder Calvados)

Für die Umhüllung:

250gr. Zartbitterkuvertüre (alternativ: Vollmilchkuvertüre oder weiße Kuvertüre)

etwas Backpapier

Die Schokolade auf einem Brett mit einem Messer sehr fein hacken, in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle schmelzen lassen. Die flüssige Sahne in einen Topf gießen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer auskratzen. Schote und Mark mit der Sahne aufkochen und den Topf sofort vom Herd nehmen. Nun die Sahne in einem dünnen Strahl durch ein feineres Sieb über die flüssige Schokolade gießen. Die Schokoladenmischung mit einer Gabel mit kreisenden Bewegungen durchrühren, bis sich die Trüffelmischung (Sahne und Schokolade) vollständig auflöst. Die Trüffelmasse entweder noch flüssig in Pralinenformen gießen oder etwas abkühlen lassen, bis man sie mit den Händen gut weiterverarbeiten kann.

Die Trüffel aus der Pralinenform nehmen oder aus der Trüffelmasse kleine Kugeln formen.

Inzwischen die Schokolade für die Umhüllung fein hacken, in eine Schüssel geben und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Die Temperatur der Schokolade prüfen. Die Schokolade muss bei der Verarbeitung Lippentemperatur haben. Die festgewordenen Trüffel jeweils auf eine Gabel legen, die Gabel in die flüssige Schokolade tauchen und mit dem Trüffel wieder herausziehen. Die Schokolade etwas abtropfen lassen und den Trüffel zum Trocknen auf Backpapier legen. Nun kann man den Schokoladentrüffel beliebig verzieren

Karamellisierte Mandeln (ca. 30 Stück)

70 gr. Puderzucker

1 Vanilleschote

70gr. gehobelte Mandeln

100 gr. Schokolade (nach Wahl)

Etwas Backpapier

In einer Pfanne ohne Fett (!) Puderzucker, das Mark der Vanilleschote, und die gehobelten Mandeln erhitzen, bis der Puderzucker beginnt zu schmelzen. So lange mit dem Holzlöffel in der Pfanne rühren, bis sich der Puderzucker auf die Mandeln verteilt hat und sie goldbraun werden. Die Masse anschließend auf dem Backpapier verteilen. Die Schokolade fein hacken und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Hat die Schokolade Lippentemperatur (s.o.), kleinere Schokokleckse auf das Backpapier geben und die Stücke der karamellisierten Mandeln auf die Schokokleckse drücken.

Marzipankugel (für ca. 30 Stück)

70 gr. Puderzucker

200gr. Marzipan Rohmasse

200 gr. Kuvertüre nach Wahl

(50 gr. Schokolade einer anderen Farbe für die Verzierung)

etwas fertige Trüffelmasse (s.o.)

(ggf. Gehackte Pistazien)

Etwas Backpapier

Zunächst den Puderzucker in einer Schüssel vollständig mit dem Marzipan verkneten. Ein Stück Marzipan herausnehmen und ganz flach drücken. Dann eine Fingerspitze der Trüffelmasse in die Marzipankuhle legen und alles zu einer Kugel rollen. Anschließend die Schokolade in mit einem Messer fein hacken und schmelzen lassen (s. o.). Hat die flüssige Schokolade Lippentemperatur (s.o.), die Marzipankugel auf eine Gabel legen und die Gabelspitze mit der Kugel vollständig in die Schokolade tauchen. Die Gabel mit der Marzipankugel wieder herausziehen, die Schokolade abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen. Ist die Schokolade getrocknet, kann man den überflüssigen Schokoladenrand mit dem Messer abschneiden.

Variation mit gehackten Pistazien: Man kann der Marzipanmasse zusätzlich gehackte Pistazien unterkneten.

Schokocrossies

200 gr. Schokolade nach Wahl

1 EL karamellierte Mandelstücke (zerkleinert)

50 gr. Cornflakes

etwas Backpapier

Die Schokolade mit dem Messer fein hacken und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Wenn die Schokolade Lippentemperatur erreicht hat (s.o.), in die flüssige Schokolade karamellierte und zerkleinerte Mandelstücke geben. Anschließend die Cornflakes zunächst in der Hand etwas zerdrücken und dann in die Schokoladenmasse rühren. Alles gut mischen, so dass die Cornflakes vollständig mit der Schokolade überzogen sind. Dann mit zwei Teelöffeln in kleine Haufen auf dem Backpapier trocknen lassen.

Variationen: Man kann auch ganze Mandel, Mandelstifte, geröstete Pistazien in die Schokolade rühren.

Allgemeine Tipps zur Pralinenherstellung

Mit nur wenigen Grundrezepten kann man eine Vielzahl von Pralinenarten herstellen, indem man die Schokoladenart (z.B. Vollmilch, Zartbitter u.ä.), die Füllung (z.B. Marzipan, Trüffel, Cornflakes) oder das Topping (z.B. Mandeln, geröstete Pistazien, Haselnüsse) variiert. Manchmal gibt auch ein Hauch (max. 1 TL.) von Calvados (oder einem anderen Alkohol), Honig, Essig (z.B. Himbeeressig) einer Praline erst die besondere Note. Wenn man sich einfach nicht für seine Lieblingspraline entscheiden will, kann man auch die Grundrezepte mischen (z.B. Trüffel mit Marzipan). Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Wenn man mit flüssiger Schokolade arbeiten will, schmilzt man die Schokolade normalerweise im Wasserbad. Bei der Herstellung von größeren Mengen und dem Gebrauch verschiedener Schokoladensorten kann das sehr aufwendig sein.

Tipp: Man kann die Schokolade auch bei 400-600 Watt in der Mikrowelle schmelzen lassen. Jeweils nach 1 Minute die Schale aus der Mikrowelle nehmen und die Schokolade verrühren. Den Vorgang wiederholen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Die Schmelzdauer von 1 Minute darf nicht überschritten werden, da die Schokolade sonst anbrennen kann.

Um zu vermeiden, dass die Schokolade gräulich anläuft, sollte die flüssige Schokolade immer bei Lippentemperatur verarbeitet werden. Von der Schokoladenmenge immer einen Teil zurückhalten, den man dann in die bereits geschmolzene Schokolade einrühren kann, um die flüssige Schokolade etwas abzukühlen.

Wie erkenne ich, dass die Schokolade Lippentemperatur hat und verarbeitet werden kann? Ich rühre mit einer Gabel durch die Schokoladenmasse und führe die Gabel vorsichtig zur Unterlippe. Verspüre ich keinen Temperaturunterschied, dann ist die Schokolade ideal zum Verarbeiten.

Um den Pralinen den letzten Schliff zu geben und um sie von anderen Sorten unterscheiden zu können, kann man sie jeweils unterschiedlich verzieren. Hierzu kann man einfach eine Gabel in eine andersfarbige Schokolade tauchen und die Gabel mit der tropfenden Schokolade so über die Pralinen kreisen lassen, dass die Pralinen dünne Streifen einer zweiten Schokoladenfarbe erhalten. Ich kann die Praline natürlich auch mit einer Mandel oder mit selbst gerösteten Pistazien verzieren.

Guten Appetit!