

INHALT



Die Kunst, Pralinen herzustellen	4
Schokoladentrüffel	7
Erdbeer-Geleewürfel	8
Orangen-Marzipan-Stangen	11
Marzipankartoffeln	12
Schokoladenkonfekt mit Erdnussbutterfüllung.....	15
Veilchen-Pralinen	16
Cranberry-Eiskonfekt.....	19
Italienische Schokoladentrüffel.....	20
Erdbeer-Champagner-Pralinen.....	23
Weißer Schokoladentrüffel mit Kokos.....	24
Pfirsich-Lavendel-Pralinen.....	27
Butterscotch-Konfekt	28
Vegane Zitrustrüffelpralinen	31
Champagnertrüffel.....	32



Espresso-Pralinen.....	35
Printen-Konfekt	36
Gugelhupfpralinen mit Schokolade.....	39
Schokotrüffel mit Matcha	40
Maronen-Schokotrüffel	43
Wiener Schichtnougat	44
Schokoladen-Marzipan-Pralinen	47
Ganache-Chili-Trüffel	48
Trüffelstangen	51
Dattel-Bananen-Pralinen	52
Sultanskugeln	55
Krosse Schokohäppchen.....	56
Rosen-Mirabellen-Pralinen	59
Erdbeer-Pralinen	60
Kirschlikör-Pralinen	63



SCHOKOLADEN- TRÜFFEL

*Dieses einfache Grundrezept kann nach Belieben
verfeinert werden, beispielsweise mit Vanillemark,
Orangenschale oder einer Prise Chilipulver.*



ZUTATEN FÜR CA. 25-30 STÜCK

200 g dunkle Kuvertüre | 100 g Sahne |
1 EL Crème fraîche | Kakaopulver zum Wälzen

❶ Die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne in einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter langsamem Rühren auflösen. Etwas abkühlen lassen und die Crème fraîche einrühren. Die Masse im Kühlschrank in ca. 3 Stunden fest werden lassen. ❷ Anschließend mit einem kleinen Löffel kirschgroße Portionen abstechen und zwischen den Händen zu Kugeln rollen (dabei sollten die Hände möglichst kalt sein). Die fertigen Trüffel in Kakao wälzen. Am besten luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren. So sind sie etwa 1 Woche haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 MINUTEN KÜHLZEIT CA. 3 STUNDEN
SCHWIERIGKEITSGRAD LEICHT





ERDBEER- CHAMPAGNER- PRALINEN

Wenn Sie keine frischen Erdbeeren bekommen können, verwenden Sie tiefgekühlte Früchte. Dann brauchen Sie aber etwas mehr Guarkernmehl zum Andicken.



ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK

350 g weiße Kuvertüre | 180 g Erdbeeren |
6 EL Champagner oder Sekt | 3 TL Ahornsirup | 1 Msp. Vanillemark |
½–1 TL Guarkernmehl | rosa Pfefferbeeren zum Garnieren

- ① Etwa 100 g Kuvertüre klein hacken und über einem heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und mit dem Champagner, dem Ahornsirup, dem Vanillemark und dem Guarkernmehl fein pürieren. Die Sauce kalt stellen. ② 30 Pralinenförmchen bereitstellen und die flüssige Schokolade darauf verteilen. Mit einem kleinen Löffel die Kuvertüre in den Förmchen an den Rändern hochziehen, sodass diese dünn mit Schokolade bedeckt sind. Die Förmchen ca. 15 Minuten lang in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die übrige Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen, danach wieder etwas abkühlen lassen. ③ Die Pralinenförmchen mit der erkalteten Schokolade jeweils etwa zur Hälfte mit der Erdbeersauce auffüllen und mit flüssiger Schokolade bedecken. Mit rosa Pfefferbeeren bestreuen und im Kühlschrank in ca. 30 Minuten fest werden lassen. ④ Die Pralinen am besten kühl lagern und rasch verzehren.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN KÜHLZEIT 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD LEICHT



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2015 Jan Thorbecke Verlag der
Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart
Bildnachweis: Alle Bilder Stockfood GmbH,
München
Rezepttexte: Stockfood Rezepteteam
(Cathrin Fischer, Elisabeth Gerich und
Kathrin Ertl)
Druck: Himmer AG, Augsburg
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-0664-9

