

## Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 03.04.2024

Rhabarber-Vanille-Pralinen

Für 35 Stück

### Zutaten:

#### Für die Pralinenförmchen:

400 g Zartbitterkuvertüre (gerne in Chipsform)

#### Für das Rhabarberpüree:

250 g Rhabarber

100 g Zucker

#### Für die Ganache:

60 ml Schlagsahne

100 g weiße Kuvertüre

ausgekratztes Mark einer Vanilleschote

#### Außerdem:

Schlagkessel (mit Standring)

(digitales) Küchenthermometer

35 Pralinenförmchen aus Papier (Ø ca. 3cm)

2-3 Einwegspritzenbeutel

1 Kuchengitter

1 Bogen Backpapier (alternativ eine Silikon-Backmatte)

Kleines Papier-Spritztütchen

25 g Pistazien, gehackt



### Zubereitung:

1. Um die **Pralinenförmchen** herzustellen, die Kuvertüre wie folgt temperieren: Zwei Drittel (265 g) der Kuvertüre in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad auf 40 Grad erwärmen, dabei gelegentlich mit einem Silikonshaber umrühren.
2. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und mit der übrigen Kuvertüre (135 g) unter gelegentlichem Rühren auf 31 Grad herunterkühlen.

**Lisas Tipp:** Beim Temperieren ist die Kontrolle der Temperatur mit einem (digitalen) Küchenthermometer möglich.

3. Ein Bogen Backpapier oder eine Silikon-Backmatte bereitstellen. Darauf ein Kuchengitter setzen. Temperierte Schokolade in einen Spritzenbeutel geben, Spitze des Spritzenbeutels leicht abschneiden. Die Papierförmchen komplett mit der Schokolade auffüllen. Pralinenförmchen kopfüber auf das Kuchengitter stellen, damit die überflüssige Schokolade wieder herausläuft. (siehe Video)
4. Papierförmchen mit Kuvertüre festwerden lassen. Danach Papierförmchen lösen.

**Lisas Tipp:** Damit das Papierförmchen stabil steht, kann es sein, dass Sie zwei Papierförmchen übereinander brauchen.

5. **Für das Rhabarberpüree** den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.
6. Rhabarber und Zucker in einen kleinen Topf geben und zugedeckt etwa 4 Minuten kochen.

7. Rhabarber mit einem Schneidstab pürieren, durch ein grobes Sieb in eine Schüssel passieren und abkühlen lassen.
8. Sobald das Püree abgekühlt ist, in einen Einwegspritzenbeutel füllen und die Pralinenförmchen zu einem Drittel mit Rhabarberpüree füllen. Beiseitestellen.
9. **Für die Ganache** die weiße Schokolade mit einem großen Messer klein hacken und in eine Schüssel geben.
10. Sahne und Vanillemark in einem kleinen Topf aufkochen, über die Schokolade gießen und mit einem Silikonschaber unterrühren.
11. Die Ganache kurz abkühlen lassen, in einen Einwegspritzenbeutel füllen und dann über den Rhabarber gießen.

**Lisas Tipp:** Die Pralinenförmchen nicht ganz bis zum Rand mit Ganache füllen, damit etwas Raum für die Verschließ-Kuvertüre bleibt.

12. Die Pralinen 2-3 Stunden festwerden lassen.
13. Die übrige Zartbitterkuvertüre erneut schmelzen, um die Pralinen zu verschließen. Dafür die aufgefangene Kuvertüre wiegen, zwei Drittel davon wie oben schmelzen und mit dem restlichen Drittel der Kuvertüre wieder abkühlen.
14. Die geschmolzene Kuvertüre in einen Spritzenbeutel oder in ein kleines Papier-Spritztüchlein füllen und die Praline damit verschließen, sodass die Ganache nicht mehr zu sehen ist. Pralinen mit gehackten Pistazien bestreuen, bevor die Schokolade fest wird.
15. Pralinen festwerden lassen und genießen.

**Aufbewahrungshinweis:** Kühl und trocken lagern, Haltbarkeit ca. 2-3 Wochen