

Pralinenform Rund



Art.-Nr. 270053



STÄDTER®

Dubai Schokoladenpralinen

FÜR EINE PRALINENFORM, ERGIBT 24 STK. | ARBEITSZEIT: 60 MINUTEN

Zutaten für die Dubai-Pralinenfüllung: 80 g Taze Kadayif, 20 g Butter, 180 g Pistaziencreme, 1 TL Tahin Sesammus, 1 Prise Salz | **Außerdem:** 50 g Kakaobutter, Speisefarbpulver grün, Diamond Dust Gold, Speisefarbpulver weiß, 500 g Zartbitterkuvertüre

Vorbereitung:

Die Pralinenform mit einem Tuch polieren, dann die Kakaobutter schmelzen, in drei Teile aufteilen und mit der grünen Farbe, der weißen Farbe und dem Diamond Dust Gold-Pulver einfärben. Mit einem stabilen Pinsel in die weiße Farbe tunken und durch Abstreifen der Pinselhaare am Finger Sprengel in die Pralinenform spritzen. Mit der goldenen Farbe ebenso verfahren. Sobald die Punkte angetrocknet sind, mit einem Pinsel die grüne Farbe aufnehmen und die Pralinenform komplett ausmalen. Dann trocknen lassen.

Für die Füllung:

Das Taze Kadayif sehr fein hacken und in eine Pfanne geben. Die Butter hinzugeben und goldbraun rösten. Nun das geröstete Taze Kadayif mit der Pistaziencreme, dem Tahinmus und einer Prise Salz mischen.

Pralinenform gießen:

Die Kuvertüre temperieren und in einen Spritzbeutel füllen. Die bereits mit Kakao-

butter verzierte Pralinenform mit der Kuvertüre füllen. Mit einer Teigkarte vorsichtig am Rand gegen die Form klopfen, dass Luftblasen nach oben entweichen können. Dann die Pralinenform umdrehen und die überschüssige Kuvertüre herauslaufen lassen. Kurz warten, dann mit der Teigkarte über die Pralinenform streifen, damit eine glatte Oberfläche entsteht. Sobald die Kuvertüre fest ist, mit der Dubai-Pralinenfüllung bis kurz unter den Rand füllen. Jetzt muss die Füllung für einige Stunden abtrocknen. Anschließend wieder etwas temperierte Kuvertüre in einen Spritzbeutel füllen und auf die Pralinenfüllung geben. Mit der Teigkarte vorsichtig verteilen und glatt abziehen, dass alle Pralinen verschlossen sind. Kuvertüre aushärten lassen. Zum Schluss die Pralinenform umdrehen. Falls nicht alle Pralinen herausfallen, leicht auf die Arbeitsfläche klopfen.

