



Zweierlei (schnelle) Beeren-Pralinen von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

für Himbeer-Tartlets (10 Stück)

150 g frische Himbeeren (Empfehlung: gelegte Ware, also nach Schönheit ausgesucht)
10 Mürbeteig-Tartlets (im Handel erhältlich)
1 Packung Vanillepudding-Pulver
350 ml Milch
200 g Schmand
1 Vanilleschote
1 Limette
Salz
1/2 Tafel dunkle Schokolade oder Kuvertüre
Minze
Pralinenkapseln (optional)

für Erdbeer-Pralinen (10 Stück)

10 reife, mittelgroße Erdbeeren
10 gesalzene Mandeln
1/2 Tafel weiße Schokolade (oder Kuvertüre)
Kokosraspeln

Zubereitung (30 Minuten, ohne Kühlzeiten)

Für die Himbeer-Pralinen zunächst einige Stunden im Voraus einen festen Vanille-Pudding nach Packungsanleitung mit 350 Milliliter Milch kochen und kühl stellen. *Wichtig:* Die Flüssigkeitsmenge ist um ein Drittel reduziert. Diesen Pudding dann mit dem Schmand aufschlagen und würzen: Mit Vanillemark, Limettenschale und, wer mag, mit einer Prise Salz. Diese Creme mit einem Spritzbeutel in die fertigen Tartlets bis knapp unter den Rand einfüllen und dekorativ mit Himbeeren belegen.

Aus einem Blatt Backpapier eine kleine Spritztüte basteln und mit flüssiger, dunkler Schokolade befüllen. *Tipp:* Die Schokolade lässt sich auch gut in der Mikrowelle verflüssigen, wenige Sekunden reichen aus. Ein ganz kleines Loch ans Ende der Spritztüte schneiden und so einen feinen Schoko-Faden erzeugen. Damit die Tartlets dann dekorativ überziehen – der Profi sagt: Abspinnen. Anschließend noch mit Minzblättern garnieren. Nach dem Aushärten die Himbeer-Pralinen in Pralinenkapseln setzen.

Für die Erdbeer-Pralinen die Erdbeeren am Stielansatz gerade abschneiden und vorsichtig mit einer gesalzene Mandel füllen. Diese so weit reinschieben, dass die Erdbeere aufrecht stehen kann. Mit diesem Fuß voran nun die Erdbeere bis zur Hälfte, erst in weiße Schokolade, dann in Kokosraspeln tunken. Auf ein Blatt Backpapier stellen und die Schokolade fest werden lassen. *Tipp:* Wenn man die Erdbeeren vorher kühlt, geht es schneller. Die Erdbeer-Pralinen gemeinsam mit den Himbeer-Pralinen servieren.