



Hausgemachte Fürst-Pückler-Eispralinen

Zutaten (für 36 Stück)

1 Liter Sahne (32%)
280 g Zucker
2 rechteckige große Waffelblätter

Schokomasse:

2 TL Kakaopulver
6 EL Schokoladensoße

Vanillemasse:

1 Msp. Kurkuma
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Erdbeermasse:

200 g pürierte Erdbeeren
4 EL Erdbeersirup

1 1/2 EL Zartbitterkuvertüre
1 1/2 EL weiße Kuvertüre

Zubereitung (circa 35 Minuten - ohne Kühlzeit)

Sahne mit Zucker mischen und steif schlagen, drei gleich große Mengen auf drei Glasschüsseln verteilen. In die erste Schüssel das Kakaopulver und die Schokoladensoße hinzugeben und gut einrühren. In die zweite Schüssel eine Messerspitze Kurkuma und ein Päckchen Bourbon-Vanillezucker hinzugeben, gut verrühren. In die dritte Schüssel pürierte Erdbeeren und Erdbeersirup hinzugeben, gut verrühren.

Waffelblatt auflegen und dunkle Masse aufs erste Drittel des Blattes streichen. Auf das zweite Drittel daneben die Vanillemasse, auf das dritte Drittel die Erdbeermasse aufstreichen. Mit einer Palette obenauf glattstreichen und mit einem Waffelblatt abdecken, etwas andrücken, im Tiefkühler frosten lassen – am besten über Nacht.

Danach in etwa zwei bis drei Zentimeter breite Streifen schneiden. Zartbitterkuvertüre und weiße Kuvertüre jeweils im Schälchen zerlaufen lassen, in Tütchen abfüllen und über die Streifen spritzen. Danach mit erhitztem Messer Würfel schneiden, auf eine Glasplatte stellen und servieren.

Nährwerte pro Stück

143 kcal – 10 g Fett – 1 g Eiweiß – 12 g Kohlenhydrate – 1 BE