



Pralinen zum Valentinstag – Rezepte von Diana Hönicke

Himbeer-Kokos-Trüffel

Zutaten (für ca. 20 Stück):

Trüffelmasse

250 g weiße Kuvertüre
90 g Sahne
1-2 EL Kokossirup (nach Geschmack)
20 g Kokosflocken

Dekoration

25 g gefriergetrocknete Himbeeren
25 g Kokosflocken
250 g weiße Kuvertüre zum Eintunken

Zubereitung:

Sahne im Topf kurz zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die weiße Kuvertüre hinzufügen und beides zügig zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, die Kokosflocken unterrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und den Kokossirup kräftig unterrühren. Die Masse abdecken und circa vier bis fünf Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird. Nach der Kühlzeit die Trüffelmasse aus dem Kühlschrank nehmen und kleine Kugeln daraus rollen. Nochmal für circa 20 bis 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die gefriergetrockneten Himbeeren mit einem Standmixer oder Pürierstab wahlweise zu Pulver oder noch etwas stückig zerkleinern und anschließend in eine kleine Schüssel geben. Die Kokosflocken untermischen.

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Dafür den Topf zu einem Drittel mit Wasser füllen und erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren, da die Schokolade sonst zu heiß wird.

Die Trüffelkugeln aus dem Kühlschrank holen und in die Kuvertüre tunken. Mit der Gabel herausholen und etwas wackeln, damit überschüssige Kuvertüre abfließen kann. Im Himbeer-Kokos-Gemisch wälzen und danach auf einem Teller servieren oder für später verpacken.



Vollmilch-Trüffel

Zutaten (für ca. 20 Stück):

Trüffelmasse

250 g Vollmilch Kuvertüre

75 g Sahne

10 g Butter

Dekoration

25 g wahlweise Pistazien, Haselnuss-Krokant, Kakaopulver oder Cookies

250 g Vollmilch-Kuvertüre zum Eintunken

Zubereitung:

Sahne im Topf kurz zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die Vollmilch-Kuvertüre hinzufügen und zügig zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Butter zu der noch warmen Masse geben und nochmal gründlich umrühren, bis sich alles verbunden hat. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, die Trüffelmasse abdecken und circa vier bis fünf Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird. Nach der Kühlzeit die Trüffelmasse aus dem Kühlschrank nehmen und daraus kleine Kugeln rollen. Nochmal für circa 20 bis 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Cookies mit einem Standmixer oder Pürierstab auf die gewünschte Größe zerkleinern und anschließend in eine kleine Schüssel geben. Die anderen gewünschten Zutaten ebenfalls in kleine Schüsseln geben.

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend die Trüffelkugeln aus dem Kühlschrank holen und in die Kuvertüre tunken. Mit der Gabel herausholen und etwas wackeln, damit überschüssige Kuvertüre abfließen kann. Dann in dem gewünschten Topping wälzen und auf einem Teller servieren oder für später verpacken.