

ZUTATEN

300g Zartbitterschokolade
50ml Sahne
50ml Baileys
100g Vollmilchschokolade
30g Butter
ggf. Blattgold

BAILEYS TRÜFFEL PRALINEN

1. Für die Baileyscreme Sahne mit Baileys in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze erwärmen, Vollmilchschokolade und 50g Zartbitterschokolade darin vollständig schmelzen, alles gut verrühren und anschließend in eine Schüssel füllen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen
2. Baileysganache aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Handrührgerät aufschlagen und weiche Butter unterrühren. Zur Seite stellen
3. Restliche 250g Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und flüssige Schokolade in Pralinenform bzw. kleine Silikonform (für z.B. Mini-Gugelhupf) gießen. Schokolade darin schwenken, sodass alle Seiten bedeckt sind und die Form anschließend kopfüber auf z.B. einen großen Teller klopfen. So bleibt die Schokolade an den Seiten haften, aber das Innere wird hohl, sodass wir die Baileyscreme einfüllen können. Form wieder umdrehen, Ränder sauber machen und im Gefrierfach ca. 5 Minuten kühlen
4. Baileyscreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die mit Schokolade ausgekleideten Pralinenformen / Silikonformen füllen. Für weitere 5 Minuten im Gefrierfach fest werden lassen
5. Flüssige Zartbitterschokolade auf die Creme geben, bis die Form voll ist, im Gefrierfach 10 Minuten fest werden lassen. Anschließend Pralinen in Silikonform in den Kühlschrank stellen und bis zum Einpacken/Essen dort lagern

REZEPT FÜR: 30 STÜCK
DAUER: 8 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN