

Zutaten für 15 Stk. gefüllte Pralinen:

300g weiße Kuvertüre (Hohlkörper)

140g weiße Kuvertüre (Füllung)

Lebensmittelfarbe

80g Obers

1 Vanilleschote

20g Butter

Hohlkörper:

Weißer Kuvertüre schmelzen, mit Lebensmittelfarbe rosa anfärben, auf ca. 32 Grad bringen und die Silikonform ganz mit der Schokolade füllen

Die Form etwas abklopfen, um Luftbläschen zu entfernen und 5 Minuten ruhen lassen

Nach der Ruhezeit die Form auf den Kopf drehen und die Schokolade in eine Schüssel abgießen, die Hohlkörper dann für weitere 30 Minuten ruhen lassen

Füllung:

Obers in einen Topf gießen, Vanilleschotenmark hinzugeben und einmal aufkochen lassen

Weißer Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben

Den heißen Obers löffelweise über die Schokolade gießen und immer wieder umrühren

Butter in kleinen Stückchen zur Schoko-Obers-Masse geben und kurz mit dem Pürierstab mixen

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Hohlkörper bis kurz unter den Rand befüllen, dann für 3 Stunden fest werden lassen

Die restliche rosa Schokolade nochmal temperieren, auf die Pralinenform gießen und mit einer Palette verstreichen, um die Pralinen zu verschließen