

Fruchtig-süße Überraschung:
Apfelpralinen

Apfelpralinen

Zutaten:

63	Schokoladen-Hohlkugeln	100 ml	Sahne	Außerdem: Kleiner Kochtopf, Pralinengitter, Wärmeschälchen mit Wasserbad, Pralinenspirale, Mixstab, Spritzbeutel/Tortenspritze
100 g	weiße Kuvertüre	100 g	Äpfel	
100 g	Vollmilch-Kuvertüre	20 g	Butter	
500 g	Zartbitter-Kuvertüre	30 ml	Apfelbrand	
40 g	Zucker	3 TL	Zimt, 3 Sternanis	

Zubereitung:

1. Sahne, Butter, Zucker und Gewürze in einem kleinen Topf aufkochen und anschließend mind. 30 Minuten ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit weiße und Vollmilch-Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Äpfel schälen, entkernen und fein schneiden.
3. Äpfel in die geschmolzene Schokolade geben und mit einem Mixstab alles fein zerkleinern.
4. Wenn die Mischung eine Temperatur von etwa 30°C hat, wird der Apfelbrand hinzugegeben.
5. Masse mit einem Spritzbeutel oder einer Tortenspritze in die Hohlkugeln füllen.
6. Nun die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Mit etwas geschmolzener Zartbitter-Kuvertüre die Hohlkugeln verschließen.
7. Nun die Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Mit etwas geschmolzener Zartbitter-Kuvertüre die Hohlkugeln verschließen.