

Süßes

Lisa Rudiger

Kürbispralinen mit gesalzenen Kürbiskernen

Donnerstag, 26.09.2019

Zutaten:

100g Kürbisfleisch vom Hokkaido-Kürbis
200g Sahne
30g Butter
500g Vollmilch-Schokolade
100g Kürbiskerne
2 EL Puderzucker
1 TL Salz

Zubereitung:

1. Den Backrahmen auf die Maße 20 cm x 25 cm einstellen und Backpapier darunterlegen. Unser Tipp: Den Rahmen mit Marzipan auslegen, um zu verhindern, dass die Pralinenmasse unter dem Rahmen herausläuft.
2. Für die Kürbispralinen das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden und mit der Sahne drei Minuten weichkochen.
3. Die Butter und 200 g Vollmilch-Schokolade in eine Schüssel geben.
4. Die Kürbissahne mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb über die Schokolade und die Butter in die Schüssel gießen.
5. Die Masse gut verrühren bis eine homogene Masse entsteht, die Masse in den vorbereiteten Rahmen streichen und am besten über Nacht stehen lassen.
6. Die Kürbiskerne mit dem Puderzucker und dem Salz im Topf karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen.
7. Am nächsten Tag die restliche Vollmilch-Schokolade (300g) temperieren, die Pralinen in Quadrate mit dem Maßen 2,5 cm auf 2,5 cm schneiden.
8. Die Pralinen in die temperierte Vollmilch-Schokolade tauchen, auf ein Backpapier setzen und mit einem gesalzenen Kürbiskern dekorieren.

