

Süßes

Lisa Rudiger

Donnerstag, 27.06.2019

Fürst-Pückler-Eispralinen

Für ca. 30 Pralinen

Zutaten:

100g Zartbitterschokolade
2 rechteckige große Waffelblätter
700g Sahne
120g Zucker
1 Vanilleschote
50g Weiße Schokolade
150g Erdbeeren, püriert

Außerdem:

1 Backrahmen
3 Einwegspritzenbeutel



Zubereitung:

1. Für die Fürst-Pückler-Eispralinen 50g Zartbitterschokolade temperieren und die beiden Waffelblätter mit der geschmolzenen Zartbitterschokolade bestreichen. Ein mit Zartbitterschokolade bestrichenes Waffelblatt mit der Schokoladenseite nach oben auf ein Backblech legen und mit einem Backrahmen umstellen. 600g Sahne mit dem Zucker steifschlagen.
2. Für die Schokoladensahnmassage 50g Sahne aufkochen, über die restliche Zartbitterschokolade (50g) gießen, verrühren, in eine große Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen.
3. Für die Vanillesahnmassage die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Die restliche Sahne (50g) mit dem Vanillemark aufkochen, über die weiße Schokolade gießen, gut verrühren und in eine große Schüssel füllen.
4. Für die Erdbeersahnmassage das Erdbeerpüree in eine Schüssel füllen.
5. Die geschlagene Sahne auf die drei Schüsseln verteilen und unterheben.
6. Mit Hilfe eines Spritzenbeutels zuerst die Vanillesahnmassage, dann die Erdbeersahnmassage, dann die Schokoladensahnmassage auf das vorbereitete Waffelblatt füllen. Das weite Waffelblatt mit der Schokoladenseite nach unten auf die Sahnemassen andrücken und 3 Stunden eingefrieren.
7. Nach der Tiefkühlzeit den Backrahmen entfernen und in Würfel schneiden.