



# Champagnerherzen

mit Fruchtpulvermantel

## Zutaten für 48 Pralinen

Vollrahm	140 g
Glukose	20 g
Sorbit	10 g
Butter	10 g
Milchcouverture	280 g
Marc de Champagne	40 g
<hr/>	
Süßer Puderschnee	100 g
Himbeeren   gefriergetrocknet	30 g



Menge:	48 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

## Zubereitung:

**1.** Koche den Rahm zusammen mit der Glukose, dem Sorbit und der Butter in einer Pfanne auf. Wiege die benötigte Couverture in einer Schüssel ab und giesse anschliessend den heissen Rahm darüber. Lasse das Ganze für 1 Minute stehen und beginne danach mithilfe eines Schwingbesens alles zusammen zu vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.

Lasse die fertige Ganache für weitere 5 Minuten stehen und giesse anschliessend den Marc de Champagne dazu. Mische die Ganache gut mit einem Schwingbesen. Giesse die Ganache in einen Spritzbeutel und verschliesse die Öffnung mit einer Klammer. Lasse die fertige Ganache für 20 Minuten bei Raumtemperatur etwas stehen, damit diese etwas kälter werden kann.

**2.** Giesse nach 20 Minuten die immer noch sehr flüssige, aber nicht mehr heisse Ganache in Deine Füllherzen oder Hohlkugeln ab. Fülle die Ganache bis 2 mm unter die Öffnung und lasse die gefüllten Herzen / Hohlkugeln für 2-3 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur stehen, damit die Ganache auf der Oberfläche leicht antrocknet.

Fülle temperierte Couverture oder Kuchenglasur in ein Cornetpapier und verschliesse damit die Öffnung der Pralinen, bis man keine Ganache mehr sehen kann. Lasse die Couverture für 10 Minuten bei Raumtemperatur fest werden.

**3.** Mixe gefriergetrocknete Himbeeren mit einem Mixer zu einem feinen Pulver (oder verwende bereits unser fertiges Fruchtpulver) und vermische ihn dann mit dem Puderschnee. Gib etwas temperierte Couverture (oder Kuchenglasur) in Deine Handfläche und wälze dann das verschlossene Pralinenherz darin. Du brauchst lediglich eine dünne Schicht um die Praline.

Gib die mit Schokolade ummantelten Champagnerherzen in die vorbereiteten Schüssel mit der Fruchtpulver-Puderzuckermischung und wälze sie darin und lasse sie für ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur anziehen. Gib sie anschliessend in ein Sieb mit Rahmen und siebe das überschüssige Pulver ab. Du kannst die fertigen Pralinen dann noch mit etwas Glitzer bestauben und hübsch verpacken.