



Likörpralinen

Mit köstlichem Williamsschnaps

Zutaten für 63 Pralinen

Kristallzucker	250 g
Glukose	50 g
Wasser	125 g
<hr/>	
Grundsirup	250 g
Schnaps nach Wahl 40 %	75 g
Hohlkugeln Likör, dunkel	63 Stk.

Einkaufsliste



Menge:	63 Pralinen
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Wiege den Zucker in einer Schüssel ab, forme eine Mulde und gib die Glukose hinein. Gib nun die Zuckermischung zusammen mit dem Wasser in eine Pfanne und koche alles zu einem Sirup auf. Nimm Dir dafür ein Zuckerthermometer zur Hand und achte darauf, dass Du den Sirup nicht höher erwärmst als 105 °C. Stelle ein Glas mit Wasser neben die Pfanne und pinsel die Ränder der Pfanne immer wieder mit etwas Wasser ein, damit sich keine Zuckerkristalle am Rand bilden können. Sobald der Sirup die 105 °C erreicht hat, musst Du ihn von der Hitze nehmen und abdecken. Dafür kannst Du einen Deckel nehmen, einen Teller oder ein Tortenblech. Hauptsache, Du deckst ihn ab, damit der Sirup nicht auskristallisieren kann. Lasse den Sirup nun zugedeckt bei Raumtemperatur stehen, bis er auf 25 °C abgekühlt ist. Dies kann je nach Menge mehrere Stunden dauern. Man kann den Sirup auch perfekt am Abend vorher zubereiten, dann ist er sicher kühl genug. Sollte der Sirup bei der Zugabe des Alkohols zu warm sein, verdunstet dieser eventuell.

2. Sobald der Sirup abgekühlt ist, kannst Du den Alkohol hinzufügen. Wir haben hier einen fruchtigen Williams verwendet, aber Du kannst natürlich auch einen anderen Schnaps (Kirsch, Himbeergeist etc.) verwenden. Achtung: solltest Du einen Alkohol verwenden, der 50 bis 60 % Vol. aufweist, kannst Du gute 10 g weniger davon verwenden. Rühre den Sirup mit dem Williams gut um, bis sich alles gut miteinander verbunden hat und giesse die Füllung dann in einen Profifrichter um.

3. Fülle den Sirup nun zu ca. 2/3 in die Hohlkugeln für Likörpralinen. Es ist wichtig, dass Du diese Hohlkugeln verwendest und keine normalen, denn die Likör-Hohlkugeln haben extra eine kleinere Öffnung, was notwendig ist beim Verschliessen. Gib nun temperierte dunkle Couverture in ein Cornet und fahre vom Rand der Öffnung nach innen, um die Kugeln gut zu verschliessen. In diesem Fall ist es sogar besser, wenn Du leicht übertemperte Couverture verwendest. Idealerweise sollte sie nur 1-2 Grad wärmer sein. Selbstverständlicherweise kannst Du auch einfach auf dunkle Kuchenglasur zurückgreifen.

Lasse die Couverture anziehen und verpacke die fertigen Pralinen dann in Aluminiumfolie.