



# Ostereierpralinen

mit fruchtiger Erdbeerganache

Wir haben Dir hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten zusammengestellt. Scanne dafür einfach den QR-Code.



## Zutaten für 45 Ostereier

Vollrahm	100 g
Fruchtpüree   Erdbeere	120 g
Sorbit	10 g
Glukose	20 g
Butter	20 g
Erdbeeraroma	1/2 TL
Couverture   Weiss	280 g



Menge:	45 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

## Zubereitung:

**1.** Bringe in einer kleinen Pfanne den Vollrahm zusammen mit dem Fruchtpüree, der Glukose, dem Sorbit der Butter und dem Erdbeeraroma zum Kochen. Rühre dabei stetig um, damit die Mischung nicht anbrennt. Sobald der Rahm einmal aufgeköcht wurde, kannst Du ihn über die weissen Couverturedrops giessen und die Schüssel so kurz stehen lassen. Sobald die Drops anfangen zu schmelzen, kannst Du alles gut mit einem Schwingbesen verrühren, bis Du eine homogene Masse erhältst. Fülle die fertige Ganache in einen Dressiersack ab und lasse die Ganache bei Raumtemperatur auskühlen.

**2.** Nach der Kühlzeit kannst Du die Ganache in die Pralinen bis ca. 1 mm unter den Rand der Form füllen. Anschliessend die Pralinen mit temperierter weisser Couverture verschliessen und kurz anziehen lassen. Zum Schluss etwas temperierte weisse Couverture in Deine Handfläche geben, die Eier darin vorsichtig rollen und anschliessend in Fruchtpulver, Kakaopulver, Kokosraspeln oder anderen Dekorationen wälzen.