

# Pralinen mit Espresso- und Passionsfrucht-Füllung



## Zutaten Pralinen:

- 1 Folie (54 Stück) [Halbkugeln](#) mit Ornamenten zartbitter
- 1 Folie (54 Stück) [Halbkugeln](#) mit Ornamenten weiß

## Zutaten Espresso Ganache:

- 150 g Sahne
- 50 g Espresso-Kaffeebohnen
- 200 g dunkle [Kuvertüre](#)
- 2 EL [Glukosesirup](#) oder Honig
- 2 EL [Kaffeelikör](#)
- 100 g weiße Kuvertüre zum Verschließen der Pralinen

## Zutaten Passionsfrucht Ganache:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 2 Passionsfrüchte
- 100 ml Sahne
- 2 TL Glukosesirup
- 5 g Butter
- 0,5 g Safran
- 100 g dunkle Kuvertüre zum Verschließen der Pralinen

## Zubereitung Espresso Ganache:

Sahne aufkochen, Kaffeebohnen hineingeben und für 2 Min. mitkochen. Anschließend in eine kleine Schüssel geben, abkühlen und etwa einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Kuvertüre für die Ganache zerkleinern.

Kaffeebohnen abgießen. Sahne mit Glukosesirup aufkochen lassen.

Die heiße Sahnemischung über die Kuvertüre gießen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Den Kaffeelikör hinzugeben und alles gut verrühren. Abkühlen lassen auf etwa 35°C.

Ganache in einen Spritzbeutel geben und die Hohlkörper damit bis zur Unterkante der Öffnung füllen. Eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen, oder über Nacht bei 16-18°C stehen lassen.

Weißer Kuvertüre (ca. 100 g) auf 20-25°C temperieren. Wie es geht findet Ihr [hier](#) oder auch unter Rezepte->Grundlagen-Tipps->Schokolade, auch zum downloaden.

### **Zubereitung Passionsfrucht Ganache:**

Die weiße Kuvertüre zerkleinern, in eine Schüssel geben.

Das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte mit einem Löffel auslösen, durch ein Sieb passieren bis die Kerne übrig bleiben.

Sahne mit Glukosesirup, Butter, Safran und dem Fruchtmas aufkochen. Die Masse über die Kuvertüre gießen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Anschließend muss die Creme auf ungefähr 35°C abkühlen.

Die Creme in einen Spritzbeutel geben und die Pralinen wie zuvor beschrieben füllen. Ebenfalls entsprechend abkühlen lassen.

Die dunkle Kuvertüre temperieren und die Pralinen damit verschließen. Unbedingt gut abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen.

Ich bin mir sicher, dass sie Euch schmecken werden!! 😊