

# Ganache Pralinen

## Hinweise:

- ca 30 Pralinen
- Form einfetten nicht vergessen

## Zutaten:

- 150g Kuvertüre (mehr ist besser)
- 100g Zartbitterschokolade
- 100g Sahne

## Zubereitung

- Sahne aufkochen
- Schokolade in Sahne schütten und verrühren
- kurz Stabmixen ohne dass Luft dran kommt
- Masse auskühlen lassen
- 80% der Kuvertüre einschmelzen auf 40-45°C
- Rest dazugeben und auf 30-32°C runter kühlen
- In Form gießen
- 10 min in TK abkühlen lassen
- Füllung bis zu 80–85% hinzugeben
- Bei geschlossenen Formen noch mit Schokolade übergießen und abziehen