

## SÜßES BLUT UND SCHOKO-HERZ

### Der Lecker-Horst Rezept für ca. 120 Pralinen

#### ZUTATEN

150 g Sahne  
50 g pürierte Himbeeren  
1180 g Vollmilchschokolade  
(300g für die Füllung, 80g für das Verschließen der Hohlkugeln, 800g für den Überzug)  
150 g Weißwein  
50 g weiße Schokolade für das Horst-Gesicht

#### ZUBEREITUNG

1. Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 300g von den Vollmilchschokoladen-Stückchen unterrühren. Die pürierten Himbeeren dazu geben und die Masse auf ca. 15 Grad erkalten lassen. Danach den Weißwein unterheben.
2. Dann die Creme mit Hilfe von Spritzbeuteln in Schokoladenhohlkugeln einfüllen und das Ganze im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. *(Die Schokoladenhohlkugeln bekommt man im Fachgeschäft, z.B. in einer Chocolaterie).*
3. Im Wasserbad 80g Gramm Vollmilchschokolade erhitzen, bei 45 Grad vom Herd nehmen und unter Verrühren - mit Hilfe kleiner Zugaben von weiteren Vollmilchschokoladenstückchen - auf 29 Grad runtertemperieren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und damit die Hohlkugeln verschließen. Die Hohlkugeln müssen komplett mit der Schokolade verschlossen werden! Diese dann für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Im Wasserbad die restlichen 800g Vollmilchschokolade für den Überzug temperieren und anschließend die flüssige Masse auf eine Marmor- oder Edelstahlplatte schütten. Mit einem Spachtel diese jetzt tablettieren. *(Siehe Folge. Das Tablettieren bringt die Masse auf eine gleichmäßige Temperatur und lässt die Schokolade im ausgehärteten Zustand schön glänzen).* Das Ganze wird so lange gemacht, bis die Schokolade eine Temperatur von 29 Grad hat. Anschließend die Masse wieder in eine Schüssel geben, Einweghandschuhe anziehen und die erkalteten

## SÜßES BLUT UND SCHOKO-HERZ

Hohlkugeln mit der tablettierten Schokomasse überziehen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die überzogenen Pralinen dort drauf legen und bei ca. 16-18 Grad im Dunkeln abhärten lassen.

5. Um den Lecker-Horst zu schmücken, eine Menge von 40 g weißer Schokolade schmelzen, diese unter Verrühren mit dem Rest der weißen Schokoladenstückchen (10g) auf ca. 27 Grad temperieren und ebenfalls in einen Spritzbeutel geben. Damit kann jetzt ganz einfach das Horst-Gesicht auf die Pralinen gezeichnet werden.

→ Wer keine Möglichkeit hat, die Temperatur der Schokolade zu messen, kann einen alten Konditoren-Trick anwenden: Die abzukühlende Schokolade beim Tablettieren immer wieder auf einen Teelöffel träufeln und damit die Unter- und Oberlippe berühren. Wenn kein Temperaturunterschied an den beiden Lippen zu spüren ist, hat die Schokolade die optimale Kristallisierungstemperatur von 29 Grad.

→ Wie genau man die Spritzbeutel aus Backpapier bastelt, kann man dem Videomaterial entnehmen.