



Einige von euch hatten gefragt wie man Schokoladen Pralinen in Diamantenform herstellt und genau das möchte ich euch zeigen. Für meine Pralinen verwende ich Schokolade aus dem Supermarkt. Das wichtigste in der Herstellung ist das Temperieren der Schokolade. Wie man das macht, zeige ich euch hier.

Zutaten:

- 250g Schokolade
- 4 Yogurette(n) (oder Nutella... oder Erdnussbutter)
- 1-2 EL Sahne

Anleitung:

1. 250g Schokolade kleinhacken.
2. **2/3 der Schokolade in eine Schüssel geben und über ein Wasserbad stellen.** Es darf kein Wasser in die Schüssel kommen -auch darf die Schüssel das Wasser nicht berühren.
3. Mit einem sauberen und trockenen Pinsel die Diamantenform mit Lustre Dust auspinseln.
4. **In die nun geschmolzene Schokolade kommt das letzte Drittel der Schokolade in die Schüssel. Dadurch kühlt sich die geschmolzene Schokolade auf Raumtemperatur ab.**
5. Die Schokolade in eine andere Schüssel umfüllen und **für ca. 8 Minuten verrühren. Dies bringt die Schokolade zu Raumtemperatur (temperiert) und sorgt dafür dass die Schokolade später leicht aus der Form raus kommt und glänzt.**
6. Schokolade in die Pralinenform eingeben.

7. Die Pralinenform umdrehen, so dass die Schokolade herausläuft und nur noch ein Rand bleibt.
8. Die Pralinenform für ca. 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.
9. Die Schokolade, die auf das Backpapier getropft ist kommt zurück in eine Schüssel und wird in Schritt 12 nochmal verwendet.
10. 4 Stäbchen Yogurette mit 1 – 2 EL Sahne in eine Schüssel geben und über ein Wasserbad schmelzen.
11. Die Yogurett-Ganachw in einen Spritzbeutel einfüllen und in die Pralinenform einfüllen. Die Form nur bis zu $\frac{2}{3}$ füllen.
12. Rest der geschmolzenen Schokolade über das Yogurett Ganache streichen. Dann für 12 – 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
13. Beim Herauslösen der Pralinen ein Küchentuch auf die Arbeitsplatte legen.
14. Die Form auf die Arbeitsplatte klopfen, damit die Pralinen sich lösen.