



BAILEYS PRALINÉS

ZUTATEN

- 200 g** Zucker
- 500 g** Kuvertüre
- 185 g** Rahm
- 60 g** Glukosesirup
- 100 g** Baileys

ZUBEREITUNG

1. Zucker 15 Sek. / Stufe 10 pulverisieren, in eine Gratinform füllen
2. Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 8.5 zerkleinern, umfüllen
3. Rahm mit Glukosesirup in den Mixtopf geben und 2.5 Min. / 100° / Stufe 2 aufkochen
4. 350 g Kuvertüre beigegeben, 45 Sek. / Stufe 3 rühren, abkühlen
5. Etwas Baileys langsam beigegeben
6. In Hohlkugeln abfüllen (am Besten mit einem Einwegspritzsack, bei dem man die kleine Spitze abschneidet) danach abkühlen lassen
7. 150 g Kuvertüre 3.5 Min. / 50° / Stufe 3.5 erwärmen, Hohlkugelöffnung mit der Schokolade verschliessen und abkühlen lassen (klappt ebenfalls am Besten wenn man die leicht abgekühlte Schokolade in einen Einwegspritzsack füllt und eine kleine Spitze abschneidet)
8. Nachdem die Öffnungen verschlossen sind können die Pralinés in der Schokolade und anschliessend im Puder-zucker gewendet werden

TIPP

Anstelle von Baileys können auch andere Liköre verwendet werden.

Die Pralinés können auch nur in der temperierten Schokolade gewendet und auf einem feinen Gitter gerollt werden damit sich Spitzchen bilden.