

Praliné



- ca. 40 Stk. Konfektschalen aus Mürbeteig
- 200 g Pralinémasse
- 100 g dunkle Couverture
- 50 g Kokosfett
- ca. 200 g Marzipan
- ca. 200 g Aprikosenkonfitüre
- gehackte Haselnüsse
- dunkle Couverture für den Schokoladenpunkt

Zubereitung:



Aus Mürbeteig Konfektschalen herstellen. Wurden diese tiefgekühlt, vor der weiteren Verarbeitung komplett auftauen lassen.



Die Pralinémasse vor der Verarbeitung gut durchrühren.



Die Couverture und dann...



...das Kokosfett dazugeben.



Die Masse in die Konfektschalen füllen und...



...mit einem Messer glatt streichen. Erstarren lassen.



Den Marzipan mit wenig Puderzucker 2 mm dick auswallen. Mit einem runden Ausstecher passende Rondellen ausstechen und damit das Petit four belegen.



Die Aprikosenkonfitüre mit ganz wenig Wasser aufkochen und durch ein Haarsieb lassen. Heiss mit einem Pinsel den Marzipan bestreichen und...



...in den fein gehackten Haselnüssen wälzen.



Die Couverture temperieren und einen Schokoladenpunkt aufsetzen. Mit dem Petit four auf die Arbeitsfläche klopfen, damit der Schokoladenpunkt breitläuft.