

Gesalzene Caramel-Pralinés



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde

FÜR 15 Stück

1 Silikon-Pralinéform mit 15 Vertiefungen
 von je 2 cm Ø

170 g dunkle Schokolade, 80 %
 Kakaoanteil, in Stücken

CARAMEL

90 g Zucker

20 g Butter

1 dl Vollrahm

1 TL Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Schokolade in eine kleine Schüssel geben, langsam im heissen Wasserbad schmelzen, 5 Minuten abkühlen lassen. Flüssige Schokolade in die Vertiefungen der Pralinéform giessen, Form auf die Arbeitsfläche klopfen, sodass die Luftblasen entweichen. Form mit Schwung auf ein Backpapier wenden, sodass die überschüssige Schokolade herausfliessen kann. Sobald die Schokolade einen matten Glanz annimmt, überstehende Schokolade mit einem Spachtel von der Form abziehen. Schokoladeresten beiseitestellen. Form 1 Stunde kühl stellen.

CARAMEL

Zucker in einer Pfanne ohne Rühren schmelzen, bis er goldbraun ist. Butter dazugeben, schmelzen, mit Rahm ablöschen, unter Rühren aufkochen, bis ein cremiges Caramel entsteht, auskühlen lassen. Caramel in einen Einweg-Spritzsack füllen, Spitze abschneiden und das Caramel bis 2 mm unter den Rand in die Vertiefungen füllen. 2 Stunden kühl stellen. Beiseitegestellte Schokolade nochmals im Wasserbad schmelzen. Schokolade über die gefüllten Caramel-Pralinés giessen, mit einem Spachtel überschüssige Schokolade abziehen. Pralinés 2 Stunden kühl stellen. Pralinés herauslösen und servieren. Fleur de Sel darüberstreuen.

Tipp

Die Pralinés sind gut verschlossen in einer Dose im Kühlschrank 1 Woche haltbar.

