Chili-Pralinen

75—90 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Kuvertüre (Zartbitter)
10 g	Kokosfett
150 g	Konfitüre

Zum Verfeinern der Füllung

1 Prise	Chili granuliert extra scharf
1 Stk.	Zimt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert fein
	Pralinenform

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken, mit dem Kokosfett und einer Prise Salz in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Mulden der Pralinenform bis zum Rand mit flüssiger Kuvertüre füllen. Backgitter über eine Schale stellen. Nach fünf Minuten die gefüllte Form umgekehrt aufs Gitter legen, so dass die überschüssige Kuvertüre in die Schale abtropfen kann.
3. Nach weiteren 15 Minuten überschüssige Kuvertüre mit einer Palette abstreifen. Kuvertüre in der Form im Kühlschrank etwa 30 Minuten erkalten lassen.
4. In der Zwischenzeit die Konfitüre mit den Chiliflocken und einer Zimtstange aufkochen. Fünf Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen. Gelee abkühlen lassen und in eine kleine Spritztüte umfüllen.
5. Fest gewordene Kuvertüre-Schalen bis etwa drei mm unter den Rand mit Gelee füllen. Restliche Kuvertüre wieder erwärmen, so dass sie flüssig wird. In die gefüllten Pralinen-Schalen verteilen, mit einer Palette glattstreichen.
6. Erneut ca. 30 Minuten kaltstellen. Fertige Pralinen vorsichtig aus den Formen drücken und nach Belieben verzieren.