



Chili-Pralinen

🕒 75–90 Min   

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 5 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. 5 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.

Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|-------|---------------------------------|
| 200 g | Kuvertüre (Zartbitter) |
| 10 g | Kokosfett |
| 150 g | Konfitüre (Kirsche oder Beeren) |

Zum Verfeinern der Füllung

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

