

„Capezzoli di Venere“ - Pralinen mit Maronen



Heute habe ich seit langem mal wieder Pralinen gemacht. In Letitia Clarks „[La vita è dolce](#)“ entdeckte ich diese Zartbitterpralinen mit Maronen und wollte sie sofort ausprobieren! Übersetzt heißen diese Capezzoli di Venere „Venusbrüstchen“. Die Italiener haben irgendwie einen Hang zur Venus, wie mir scheint. Denn es gibt auch gefüllte Pasta namens „L’ombelico di Venere“ (l’ombelico ist der Bauchnabel), unter der man sich eine Art Raviolo vorstellen kann.

Diese Pralinen fand ich spannend, denn Maroni liebe ich sehr und die Kombi mit Zartbitterschokolade schien mir vielversprechend. Bis auf die Vanille, die ich durch Tonka ersetzt habe und den Weinbrand, für den etwas Gin hinein kam, habe ich mich erst mal genau ans Rezept gehalten.

Die Pralinen sind super schokoladig und sehr lecker. Allerdings würde ich nächstes Mal die Maronenmenge verdoppeln, damit man davon auch mehr schmeckt. Den Alkohol merke ich gar nicht, den würde ich also weglassen oder etwas mehr davon nehmen.

Und leider war es nicht so mein Tag für Schokolade. Das Überziehen klappte nicht ganz so, wie ich es mir vorstellte, denn meine Kuvertüre wurde irgendwann zu dick, obwohl ich sie warm hielt. Ein paar Pralinen wurden aber immerhin einigermaßen fotogen und das Rezept selbst kann ich auf jeden Fall jedem Schoko-Fan empfehlen! =)

Übrigens werden die Brüstchen normalerweise mit weißer Schokolade überzogen, denn die

„Capezzoli di Venere“ - Pralinen mit Maronen

Venusbrust ist natürlich hellhäutig. Ich habe eine afrikanische Version mit Zartbitter gemacht, weil ich das lieber mag und diese Schokolade auch einfacher zu verarbeiten ist. Die „Brustwarzen“ kann man noch ein wenig rosa einfärben, aber ich hatte keine Lebensmittelfarbe da.

„Capezzoli di Venere“ - Pralinen mit Maronen



„Capezzoli di Venere“ - Pralinen mit Maronen

Für 16-32 Stück:

150 g Zartbitterschokolade (mind. 70%)
30 g Butter
40 g heller Rohrohrzucker
150 g Sahne
40 g gegarte Maronen, gehackt
Einige Tropfen Vanilleextrakt
(oder geriebene Tonkabohne)
1 Prise Salz
2 TL Weinbrand/Gin/Rum (nach Belieben)

ÜBERZUG:

200 g Zartbitterkuvertüre
50 g weiße Schokolade
(1-2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe)

Für die Ganache die Schokolade hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Butter, Zucker und Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Rühren, bis diese geschmolzen ist. Dann Maronen, Vanille/Tonka, Salz (und Alkohol) zufügen und alles verrühren.

Die Masse etwas abkühlen und dann 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Ich habe sie in eine mit Butterbrotpapier (Backpapier geht auch) ausgelegte kleine Kastenform gegossen.

Die feste Masse so lange immer wieder halbieren, bis 16 oder 32 Stücke heraus kommen. Bei 16 fand ich die Portionen zu groß. Das ist aber Geschmackssache.

Die Stücke zu Kugeln formen, auf ein mit Butterbrot- oder Backpapier belegtes Tablett oder Blech legen und erneut kalt stellen.

Für den Überzug die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Für die Brustwarzen die weiße Schokolade in einer kleinen Schüssel ebenfalls schmelzen und zartrosa färben.

Ein Backblech mit Papier bereit stellen.

Die gekühlten Ganachekugeln mit einer Gabel (oder Pralinengabel) durch die Kuvertüre ziehen und auf das vorbereitete Blech legen. Sobald die Kuvertüre anzieht, einen rosafarbenen Klecks daraufsetzen. Ich habe das Ende eines Besteckteils eingetaucht und die Brustwarzen aufgetupft. Man kann auch aus Butterbrotpapier ein kleines Tütchen falten und die weiße Schokolade damit aufspritzen.

Die Schokolade fest werden lassen und die Pralinen in einer Dose bis zu 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Die Venusbrüstchen eignen sich auch wunderbar als Geschenk, egal zu welchem Anlass. Oder man genießt sie zum Nachmittagskaffee oder als Nachtisch. Wer es noch feiner mag, der nimmt kandierte Maronen.

Kommt gut in die neue Woche und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

1

Send email