Unkomplizierte Kostbarkeiten: Basilikumpralinen mit gerösteten Mandelblättchen

Meine Eltern fahren am Sonntag nach Belgien und ich beneide sie da schon ein bisschen: Belgische Pralinen und belgisches Bier, beides auch noch in so schönen Städtchen wie Brügge und Gent! Da mein Pa vorher noch seinen Geburtstag gefeiert hat, habe ich die Gelegenheit genutzt, den Belgiern ein kleines bisschen Konkurrenz zu machen und habe zum Dessert Basilikumpralinen gemacht.

Ok, es war eigentlich mal wieder eine Resteverwertung. Ich hatte noch diese Vollmilch- Hohlkörper im Schrank und nie Lust, Pralinen zu machen und sie zu überziehen, weil das recht aufwändig ist.
Diese Woche dachte ich dann: warum nicht offen lassen, wenn man die Füllung sieht und das Ganze nett dekoriert, ist es doch fast noch schöner!
Und so entstanden aus Sahnerest und vorhandener Schokolade diese wunderbaren Kleinigkeiten, die mit Basilikum und Mandeln

einen Hauch Italien auf die Zunge zaubern und den Gästen genussvolle „Mmmh“s entlocken.

Füllung:

100 g Sahne
1 EL getrocknetes Basilikum
200 g Zartbitterschokolade

Hülle:

Ca. 50 Vollmilch- Hohlkörper (kann man im Internet bestellen)

Deko:

Ca. 2 EL Mandelblättchen

Sahne und Basilikum bei mittlerer Hitze aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen und eine Weile ziehen lassen. (*Eine Viertelstunde sollte es auf jeden Fall sein, ich habe es 2 Stunden ziehen lassen, weil ich zwischendurch beim Sport war.* ^^)
In dieser Zeit die Schokolade fein hacken, in eine Schüssel geben.
Die Sahne noch mal erhitzen, durch ein Sieb auf die Schokolade geben und sofort rühren, bis die Schoki sich aufgelöst hat. Die Ganache etwas ruhen und abkühlen lassen.
Währenddessen kann man die Mandelblättchen vorsichtig in der

Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen und recht fein hacken.
Dann die Ganache in einen Spritzbeutel füllen (ich nehme Einwegspritzbeutel dafür) und die Hohlkörper damit bis zum Rand befüllen.
Auf jede Praline etwas von den Mandeln streuen und erkalten lassen.[nurkochen]

Ihr seht, es ist gar nicht so schwierig, Pralinen selbst zu machen, die auch noch toll aussehen. Und man muss dafür nicht mal Schokolade temperieren und mit Pralinengabeln hantieren können!
Ich hoffe, ich konnte Neulinge in der Welt der Chocolatiers inspirieren und auch Erfahreneren eine Inspiration bieten.

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith