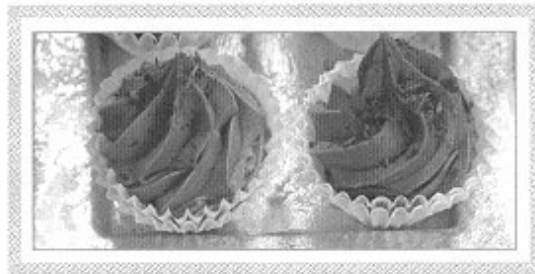


Wenn's Zeit haben darf: köstliche Pralinen selbst gemacht



Zugegeben: Pralinen selbst herzustellen braucht etwas Zeit, und die ist heutzutage knapp. Doch gerade weil die meisten Menschen wenig Zeit haben, sind selbst gemachte Pralinen ein besonders kostbares Geschenk. Wie könnte man seine Liebe besser zeigen als mit kleinen wundervollen Kunstwerken, die zart schmelzend auf der Zunge zergehen?

Doch nicht nur die Beschenkten schmelzen dahin, wenn Pralinen die Köstlichkeiten in ihrem Inneren preisgeben und alle Sinne verführen. Auch die Herstellung ist bereits ein Genuss, wenn man sich Zeit und Muße nimmt, in den herrlich duftenden Zutaten zu schwelgen und die Kompositionen phantasievoll zu verzieren. Probieren Sie die Klassiker mit Marzipan, Nougat und Nüssen oder frische sahnige Trüffel, beschwipste Pralinen mit fruchtigen und aromatischen Geistern oder neue Kreationen mit einem kleinen scharfen Chili-Kick. Die Vielfalt der Kompositionen und Verzierungen ist geradezu unerschöpflich.

Pralinen gelten als die Krönung der Zuckerbäckerkunst, dennoch muss man kein Meister-Chocolatier sein, um die leckeren Prachtstücke selbst herzustellen. Auf den nächsten Seiten finden Sie Rezepte, die auch Einsteigern garantiert gelingen. Außerdem verraten wir Ihnen ein paar Tricks und Kniffe für die Pralinenherstellung. Genießen Sie die Zeit in Ihrer eigenen Schokoladenwerkstatt. Sie werden sehen, wie viel Freude Sie sich und anderen bereiten.

Die süße Erfindung eines deutschen Kochs

Wer hätte das gedacht, dass kein Belgier oder Franzose, sondern ein unbekannter deutscher Koch als Erfinder der Praline gilt? Ihren Namen verdankt die Praline allerdings einem Franzosen, nämlich dem Herzog Cesar de Choiseul, der auch Graf von Plessis-Praslin war. Ende des 17. Jahrhunderts ließ er als Feldmarschall und Minister des Sonnenkönigs bei den ewig dauernden Reichstagssitzungen kleine Naschwerke reichen, um die Sitzungsteilnehmer bei Laune zu halten. Sein deutscher Koch kam auf die geniale Idee, die üblicherweise gezuckerten Mandeln und Nüsse mit der gerade in Mode kommenden Schokolade zu überziehen. Zu Ehren seines Chefs, des Grafen von Plessis-Praslin nannte er diese Neuerung Praline. Während der deutsche Koch namenlos im Dunkel der Geschichte versank, fand seine süße Erfindung weltweit Anklang, wurde verfeinert und ist noch heute in aller Munde.

Als Praline bezeichnen wir heute alle Sorten von mundgerechtem Konfekt aus Schokolade, das mit Marzipan, Nougat, Nüssen, Früchten, Likör, Sahne-

Creme oder ähnlichem gefüllt ist. Der Kenner unterscheidet zwischen Überzugspralinen, Hohlkörperpralinen und Schichtpralinen. Bei Überzugspralinen wird zunächst der Pralinenkern geformt (oft gerollt). Erst nach dem Erkalten erhält die Pralinenmasse einen Überzug aus Schokolade. Für Hohlkörperpralinen wird ein selbst hergestellter oder fertig gekaufter Hohlkörper aus Schokolade verwendet, der mit flüssiger oder cremiger Pralinenmasse gefüllt und anschließend mit Kuvertüre verschlossen wird. Schichtpralinen bestehen aus mehreren Schichten verschiedener Schokoladen- und Nougatmassen. Sie werden häufig in Würfel geschnitten und ohne Kuvertüre angeboten, damit das hübsche Schichtmuster sichtbar bleibt.

Tipps zum Schmelzen von Schokolade finden Sie bei unseren zauberhaften Schokodekorationen in der Rubrik „Gut zu wissen“ auf Seite 12

Pralinen überziehen wie die Profis

Trempiere nennen Profis das Überziehen der Pralinen mit Kuvertüre. Damit die Schokolade gut verarbeitet werden kann, sollte sie in einem temperierten Wasserbad flüssig gehalten werden. Die Pralinen nimmt man am besten mit einer Pralinen gabel auf, um sie in die Kuvertüre zu tauchen. Alternativ kann auch eine flache lange Gabel verwendet werden, deren Zinken möglichst weit auseinander stehen sollten. Es empfiehlt sich, die Schokoladenschüssel etwas schräg zu stellen, damit die Pralinen nicht so leicht von der Gabel rutschen. Nach dem Eintunken entfernt man überschüssige Kuvertüre durch vorsichtiges Aufklopfen der Pralinen gabel am Schüsselrand und sorgfältiges Abstreifen des Bodens an einem über die Schüssel gelegten Stab. Nun wird die Praline zum Trocknen vorsichtig auf ein Pralinen gitter oder ein möglichst engmaschiges Kuchengitter gesetzt. Wer ein Pergamentpapier unter das Gitter legt, kann die abgetropfte Schokolade ablösen und wieder verwenden.