

ZITRONENGRASTRÜFFEL



KW

Diese Praline ist perfekt für den Sommer - die Kombination aus einem zarten Zitronengrassgeschmack, der durch eine subtile Note von Kardamon und Kokos leicht variiert wird. Die cremige Füllung aus weißer Schokolade verzaubert mit einem lieblich-zarten Genuss.

Um sicherzustellen, dass der Zitronengrassgeschmack perfekt durchkommt, sollte man die Sahne über Nacht ziehen lassen. Das erfordert zwar

ein bisschen Planung im Voraus, aber das Ergebnis wird einen belohnen.

Ihr könnt die Praline im Grunde in jede erdenkliche Form füllen, aber wer sich für die lustigen grünen Röllchen entscheidet, die an Zitronengras erinnern sollen, der sollte darauf achten, dass die Form oben flach ist. Oder aber ihr nehmt eine Magnetform und nutzt die gerade Oberfläche für die Deko.

Zitronengraspraline

für ca. 180 g Füllung

130 g	Sahne (auf Restmengenangaben im Rezept achten!)
2 Stängel	Zitronengras, insg. ca. 30 - 34 g
2	Kardamomkapseln
6 g	Kokosraspel (frisch oder Fertigprodukt)
7 g	Glucose (flüssig oder trocken)
100 g	weiße Kuvertüre, ca. 32° C
14 g	zimmerwarme Butter

Kuvertüre für die Form

Ca. 500 g temperierte, weiße Kuvertüre zum Ausgießen und Deckeln der Form

Form:

Beliebige Form (Mengen ggf. anpassen) mit waagerechter Oberfläche für die Deko. Ich habe die Form HB-9175-S von brunnershop.com verwendet.

Zutaten und Gerätschaften für die Deko:

etwas weiße Kuvertüre, grüne Farbe, z.B. fettlösliche Lebensmittelfarbe oder oder eine kleine Menge von Kürbiskernöl.
Metallspatel und Stein-/ Granitplatte.