

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Belgische Meeresfrüchte

Zutaten

Für ca. 10 Stück

1 Tafel iChoc White Vanilla
3 Tafeln VIVANI Dunkle Nougat
3 EL Haselnussmus
150 ml pflanzliche Sahne

Außerdem:
Silikonform Muscheln (Halbschalenform)

So wird's gemacht

01 Beide Schokoladensorten separat im Wasserbad schmelzen und zur Seite stellen.

02 Mit einem Silikonpinsel die beiden Schokoladensorten nach Belieben in der Muschelform verteilen, sodass Muster entstehen. Die Muster kurz im Kühlschrank abkühlen lassen.

03 Anschließend je einen EL der beiden Schokoladensorten in jede Muschelform gießen. Die Formen so wenden, dass sich die Schokolade gleichmäßig verteilen kann. Dann kopfüber auf ein Stück Backpapier stellen, um die überschüssige Schokolade abfließen zu lassen. Nach dem Aushärten kann diese Schokolade weiterverwendet werden.

04 Die nun entstandenen, dünnen Pralinhüllen im Kühlschrank aushärten lassen.

05 In der Zwischenzeit die Ganache für die Füllung vorbereiten. Dazu die übrigen zwei Tafeln Dunkle Nougat zerkleinern.

06 Die pflanzliche Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und wieder vom Herd nehmen. Die zerkleinerte Schokolade zusammen mit dem Haselnussmus dazu geben und in der Sahne auflösen. Anschließend für 10 Minuten kaltstellen.

07 Die noch lauwarme Ganache nun in die vorbereiteten Formen füllen und im Kühlschrank komplett aushärten lassen.

08 Die fertigen Pralinen in der Halbschalenform nach Belieben noch versiegeln („deckeln“). Dazu die Schokoladenreste erneut im Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen und auf die Pralinenform geben. Mit einem Küchenspatel glattstreichen und auskühlen lassen. Anschließend die Pralinen vorsichtig aus der Form lösen.