



Glühweingelee-Pralinen

Zutaten für 63 Stück

Glühwein (Teil 1)	130 g
Pektin	3 g
Kristallzucker (Teil 1)	14 g
Kristallzucker (Teil 2)	140 g
Glukose	40 g
Glühwein (Teil 2)	70 g
Wasser	2 g
Zitronensäure	2 g
Hohlkörper dunkel	63 Stk.



Menge:	63 Stück
Zubereitungszeit:	ca. 15 Minuten
Auskühlzeit:	2 Stunden
Haltbarkeit:	1 Monat

Und so gehts:

1. Koche den Glühwein (Teil 1) in einer Pfanne auf. Vermische jetzt das Pektin mit dem Zucker (Teil 1) und gib das Gemisch zum kochenden Glühwein.

Gib nun den zweiten Teil des Zuckers sowie die Glukose zu dem heissen Glühwein und koche alles auf 105 °C auf. Nutze zur Temperaturkontrolle ein Zucker-thermometer.

2. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, kommt der restliche Glühwein hinzu und wird gut daruntergemischt.

Abschliessend musst Du die Zitronensäure kurz im Wasser auflösen und dann unter die fertige Geleemasse mischen.

Fülle das Gelee in eine Plastikflasche oder einen Spritzbeutel und lasse es ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank runterkühlen.

Füllen & Dekorieren

3. Fülle Deine Truffeshohlkörper mit dem Gelee und verschliesse abschliessend die Öffnung mithilfe eines Cornets mit temperierter Couverture oder Kuchenglasur.
4. Für die Dekoration musst Du einfach etwas Schokolade auf Deine Handfläche geben, das verschlossene Truffes darin rollen und abschliessend in der Dekoration Deiner Wahl wälzen.

Wir empfehlen Dir, die Truffes in ein hohes Glas mit zerstoßenen Hüppenflocken oder Kakaopulver zu geben, dieses zu schütteln und somit das Truffes zu dekorieren. Diese Methode ist am einfachsten und geht auch sehr schnell.

Für das gewisse optische Etwas kannst Du die fertigen Truffes auch noch mit Goldpulver bestauben! Du kannst das Goldpulver auch schon vorher mit den Hüppenflocken mischen, das gibt auch ein tolles Ergebnis.

Lagerung & Haltbarkeit:

Die Glühweingelee-Pralinen lassen sich bei Raumtemperatur ca. einen Monat aufbewahren und im Tiefkühler bis 3 Monate.