



# Pistazienpralinen

## Zutaten

Vollrahm	180 g
Couverture, dunkel	380 g
Pistazienmarzipan	380 g
Etwas Puderzucker	
<hr/>	
Menge:	120 Stück
Zubereitungszeit:	25 Minuten
Auskühlzeit:	2-3 Stunden
Haltbarkeit:	1 Monat



## Ganache Herstellung

1. Wiege die Couverture ab und gib sie in eine grosse Schüssel. Koche den Vollrahm auf und gib diesen anschliessend über die Couverture. Achte darauf, dass diese gut mit dem heissen Rahm bedeckt ist, und lasse die Schüssel 1-2 Minuten stehen.
2. Nach der kurzen Stehzeit lässt sich alles viel leichter mit einem Schwingbesen verrühren. Rühre so lange, bis sich alle Couverturedrops aufgelöst haben und Du eine schöne, geschmeidige Ganache erhältst.
3. Decke die Ganache direkt an der Oberfläche ab und lasse sie bei Raumtemperatur für 2-3 Stunden abkühlen oder im Kühlschrank für etwa 30 bis 45 Minuten.

## Schichten der Praline

4. Pistazienmarzipan mit Hilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 0.5 cm ausrollen. Damit der Pistazienmarzipan nicht klebt, leicht mit Puderzucker oder Bäckerstärke bestäuben.
5. Einen 0.5 cm hohen Rahmen für Schnittpralinen mit Backpapier vorbereiten, den Pistazienmarzipan zu einem Quadrat zuschneiden und in den Rahmen für Schnittpralinen geben.
6. Nun kommen zwei weitere Rahmen dazu. Ein Rahmen von 0.5 cm und ein weiterer von 0.3 cm Höhe. (Gesamthöhe des Rahmens: 1.3 cm)
7. Die festgewordene Ganache mit einem Schwingbesen gut durchmischen und sobald sie etwas fester wird, auf den Pistazienmarzipan geben. Gleichmässig mit Hilfe eines Winkelspatels auf dem Marzipan verteilen.
8. Mit einem Backpapier abdecken und mit einem Wallholz darüber rollen und gut andrücken, damit möglichst keine Luft einschüsse entstehen. Für 20 - 30 Minuten kühlstellen.
9. Sobald die Ganache schön fest geworden ist, diese mit Hilfe eines Spatels aus dem Rahmen lösen und wenden, sodass der Marzipan oben ist.
10. Den Pistazienmarzipan mit einer dünnen Schicht temperierter dunkler Couverture überziehen. Sobald die Couverture Schicht fest ist, die Ganacheplatte vorsichtig erneut wenden.

11. Nun kommt die fertige Ganacheplatte mit Hilfe eines Bleches auf die Schnittharfe. Die klassischen Pistazien Pralinen sind 3 cm lang und 1.5 cm breit. Für beide Grössen gibt es einen passenden Harfenaufsatz.
12. Die fertig geschnittenen Pralinen wieder mithilfe des Blechs von der Harfe schieben, vorsichtig voneinander lösen und mit jeweils kleinen Abständen auf ein Backpapier setzen.

## Jetzt gehts zum Trempieren

13. Tunkte die Praline kopfüber in Dein Temperiergerät und drücke sie komplett in die Schokolade. Bei diesem Schritt musst Du mit der Trempiergabel mittig am Rand der langen Seite die Praline in die Couverture drücken. Dadurch wird sie komplett überzogen und dreht sich einmal um 180 Grad. Durch diese Technik hast Du die Trempiergabel dann unter dem Boden der Praline.
14. Hebe die Praline nun mehrmals in kleineren Bewegungen aus der Couverture. Dadurch fliesst die überschüssige Schokolade ab. Gehe dann mit der Praline an den Rand des Gerätes und streife den Boden nochmals an diesem ab.
15. Versuche danach die Praline etwas weiter vor auf die Gabel zu schieben, indem du sie abwechselnd links und rechts am Rand etwas abstreifst. Durch diesen Vorgang wird das anschliessende Absetzen der Praline etwas einfacher.
16. Setze die Praline nun vorsichtig auf einem frischen Backpapier ab. Jetzt kannst Du noch versuchen, ein Muster zu machen. Gehe hierfür vorsichtig mit den Zacken der Gabel auf die Oberfläche der Praline und ziehe sie 3-4-mal ganz leicht nach oben.
17. Du siehst, dass sich die Couverture mitziehen lässt. Beim letzten mal hochgehen, musst Du dann die Gabel vorsichtig nach hinten wegziehen und schon bleiben drei kleine Rillen stehen. Jetzt noch eine geschälte Pistazie darauflegen und schon ist Deine Praline fertig!

## Lagerung & Haltbarkeit:

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