

Erdbeerpralinen aus dem Thermomix®



© Erdbeerpralinen - Rezepte mit Herz



30 Min + Wartezeit



leicht



10 je nach Größe

Liebe schmeckt so köstlich!

Der Muttertag naht und nie war Danke sagen einfacher. Eine supersüße Geschenk-Idee für alle Supermamas und Superomas ♥

Und wenn ihr was für den Vatertag sucht, ist unser [Himbeerschokolade mit Kirschwasser oder Whiskey](#) auch ein tolle Idee!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 15 g | gefriergetrocknete Erdbeeren |
| <input type="checkbox"/> | 450 g | weiße Schokolade |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Doppelrahm-Frischkäse |

Zubereitung

1. Gefriergetrocknete Erdbeeren in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen und sehr gut trocken reiben.
2. 250 g Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Dann 4,5 Min./55 °C/Stufe 0,5 schmelzen.
3. Pralinenform mit der geschmolzenen Schokolade ausgießen, auf einem Gitter umdrehen, die abtropfende Schokolade unter dem Gitter Erdbeerpralinen auffangen, beiseitestellen. Nach ca. 5 Min. die Pralinenform wieder umdrehen und in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest ist.
4. 200 g Schokolade 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 4,5 Min./55 °C/Stufe 0,5 schmelzen. Frischkäse dazugeben und 5 Sek./Stufe 4 verrühren. Zerkleinerte Erdbeeren dazugeben und 5 Sek./ Linkslauf/ Stufe 3 unterrühren.
5. Hohlkörper sofort mit der Creme füllen (sonst wird sie zu fest), dann im Kühlschrank fest werden lassen. Mixtopf spülen und gut trocken reiben.
6. Aufgefängene Schokolade in den Mixtopf geben, 3,5 Min./55 °C/Stufe 1 schmelzen. Pralinen damit verschließen, Ränder sauber abstreifen. Pralinen im Kühlschrank fest werden lassen. Die fertigen Pralinen vorsichtig aus der Form lösen und bis zum Verschenken kühl stellen oder sofort genießen.

Haltbarkeit: ca. 2 Wochen. Wichtig: Pralinen gut verpackt trocken, kühl (12-18 °C; nicht im Kühlschrank) und dunkel aufbewahren.

TIPP: Für Glitzerpralinen die Pralinenform vor dem Gießen der Hohlkörper mithilfe eines feinen Pinsels mit rotem Lebensmittelglitzer ausstäuben.

Nährwertangaben

pro Stück: ca. 265 kcal – 3 g E – 15 g F – 30 g KH