

Rezept Schokoladenherzen Pralinenrezept

Die Zubereitungszeit beträgt ca. 90 Minuten

Zutaten für ca. 50 Stück:

100 g Marzipanrohmasse
150 g Margarine
250 g Mehl
150 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelb
150 g Halbbitterkuvertüre
1 EL Rum
100g Mascarpone
200 g dunkle Kuchenglasur
200 g Zitronenglasur
Nüsse
Zuckerperlen und Pistazien zum verzieren

Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse zusammen mit der Margarine cremig schlagen. Das Mehl und 100 g Puderzucker darüber sieben. Eigelb und Vanillezucker dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und kalt stellen. Den kalten Teig jetzt zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie oder Backpapier ausrollen (ca. 1/2 cm dick). Jetzt mit kleinen Formen (ungefähr 4 cm Durchmesser) Herzen, Sterne oder andere Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft

175°). Den Teig im Ofen nun 8 – 10 Minuten goldgelb backen lassen. Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Für die Füllung wird nun die Kuvertüre im Wasserbad geschmolzen.

Die restliche Margarine mit dem restlichen Puderzucker, dem Rum und dem Mascarpone in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre löffelweise dazugeben. Die Masse nun in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist. Die Creme nun als Füllung auf die eine Hälfte der kalten Plätzchen geben. Die andere Hälfte wird als Deckel daraufgesetzt. Die Pralinen mit der flüssigen Glasur überziehen und ganz nach Wunsch mit Pistazien, Nüssen oder Zuckerperlen verzieren. Auch die restliche Glasur kann, in eine kleine Tüte mit Loch gegeben, zur Verzierung verwendet werden.