

Frucht-Pralinen

Für 2 Personen

100 g Marzipanrohmasse	100 g Kuvertüre, weiß	100 g Kuvertüre, Vollmilch
125 ml Orangenlikör	50 g Orangeat	5 Aprikosen, getrocknet
10 Amarena-Kirschen	20 g Pistazien, gehackt	

Die beiden Kuvertüren in Wasserbädern schmelzen. Das Orangeat pürieren und mit der Marzipanrohmasse und einem Schuss Orangenlikör kneten. Die Amarena-Kirschen abtropfen lassen und die Aprikosen in feine Würfel schneiden. Immer einige der Kirschstückchen in etwas Marzipanmasse geben und kleine Kugeln formen. Das gleiche mit den Aprikosenstückchen wiederholen. Die Aprikosenkugeln in der weißen, die Amarenakirschkugeln in der Zartbitterkuvertüre wälzen, mit einem Löffel herausnehmen und auf etwas Alufolie legen. Einige Pistazienkerne darüber streuen und die fertigen Pralinen im Tiefkühlfach erkalten lassen. Die gekühlten Fruchtpralinen mit der weißen und der Zartbitterkuvertüre verzieren. Die Fruchtpralinen auf Tellern anrichten und servieren.

Rosemarie Wagner am 31. März 2010