

# GERÄUCHERTE KARAMELLPRALINE

Mandel – Parmaschinken – Dattel  
eine Kreation von Christian Hoffmann



## Hohlkörper

**360 g weiße Kuvertüre**  
**5 g violette Lebensmittelfarbe**

1. Formen der Hohlkörper mit violetter Farbe einmal bepinseln
2. Schokolade erhitzen
3. 2/3 der Schokolade auf eine Marmorplatte gießen, temperieren
4. Kuvertüre wieder zusammengeben und Hohlkörper befüllen
5. Formen einige Male auf die Formen klopfen, um Luftblasen zu entfernen, dann die Kuvertüre wieder rauslaufen lassen
6. wenn die Schokolade fest zu werden beginnt, die überschüssige Kuvertüre entfernen, kalt stellen

## Dattelgel

**600 g Datteln**  
**100 ml Dattelessig**

1. Datteln in Wasser einweichen
2. fein mixen, passieren, mit Dattelessig abschmecken

## Mandeln

**450 g ganze Mandeln**

1. Mandeln rösten
2. einen Teil für die Pralinenfüllung halbieren
3. den Rest für den Pralinenboden hacken

## Parmaschinken-Cthips

**550g Parmaschinken**

1. Parmaschinken mit der Aufschlittmaschine dünn aufschneiden
2. Scheiben auf Backpapier legen, bei 160 °C langsam knusprig backen
3. auf Küchenpapier trocknen lassen

## Pralinenfüllung

**600 g weiße Kuvertüre**  
**550 g Rama Cremefine**  
**100 g Räuchermehl**

1. Kuvertüre in einem Topf karamellisieren, auf Backpapier geben
2. Rama Cremefine erhitzen, die Kuvertüre unterrühren
3. Masse in die Hohlkörper geben, jeweils eine halbe Mandel dazu

## Pralinen fertigstellen

1. mit der temperierten Kuvertüre die Hohlkörper verschließen, kalt stellen
2. Pralinen stürzen
3. Praline im Ganzen räuchern
4. einen Punkt Dattelgel und eine Mandel auf die Praline setzen
5. die Unterseite der Praline mit Dattelgel bestreichen, in die gehackten Mandeln setzen, danach auf dem Parmaschinken-Chip positionieren