2011

# Orange-Chili-Pralinen

## FEURIG-SÜSSES NASCHWERK IN ZART-SCHMELZENDEM GEWAND

**Bitte beachten: Die Masse muss 4 Stunden kühl stehen**

*Zutaten für ca. 30 Stück:*
250 g Kumquats (Mini-Orangen)
1 kleine rote Chilischote
500 ml Orangensaft
1 Zimtstange,100 g Zucker
7 Blatt weiße Gelatine
250 g Zartbitter-Schokoglasur

**1.** Kumquats und Chilischote halbieren. Beides mit Orangensaft, Zimt und Zucker in einen Topf geben und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

**2.** Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken und in dem eingekochten Orangensaft auflösen. Diesen durch ein feines Sieb in eine flache, mit Folie ausgekleidete Schale drücken. Orangen-Chili-Saft für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und dort vollständig gelieren lassen.

**3.** Das fest gewordene Orangen-Chili-Gelee in etwa 2x2 cm große Quadrate schneiden. Schokoglasur nach Packungsangabe temperieren und in eine Schüssel umfüllen. Orangen-Geleestücke in die flüssige Glasur tunken, dann mit einer Gabel vorsichtig herausheben. Etwas abtropfen lassen und auf ein Kuchengitter setzen. Pralinen im Kühlschrank aufbewahren.