

2011



Für 40 Stück:

150 g Pistazienkerne
100 g geschälte Mandelkerne
50 g kandierter Ingwer
1 EL Rum
2 EL Rohrzuckersirup
50 g Puderzucker
50 g Zartbitter-Kuvertüre
Außerdem: Backpapier,
Spritzbeutel

Pistazie-Ingwer-Marzipan

RAFFINIERTER PRALINEN,

VERFÜHRERISCH IM GESCHMACK.

- 1.** 20 Pistazien beiseitelegen. Restliche Pistazien, Mandeln und Ingwer portionsweise im Blitzhacker fein zerkleinern (Vorsicht, nicht zu lange mixen, sonst wird die Masse ölig und trennt sich später). Die zerkleinerten Zutaten in eine Schüssel geben und mit Rum, Sirup und Puderzucker zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2.** Die Masse auf der Arbeitsfläche zu Rollen von je 1,5 cm Durchmesser formen, dann in je 1,5 cm große Stücke schneiden. Die Stücke mit den Händen zu Quadraten formen.
- 3.** Die Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen und temperieren. Marzipanwürfel zu einem Viertel in die Kuvertüre tauchen, so dass ein Fuß entsteht. Überschüssige Kuvertüre am Schüsselrand abstreifen und die Pralinen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Restliche Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel geben. Die 20 übrigen Pistazien halbieren und die Pralinen mit Kuvertüre und Pistazien verzieren.