

Praliné



- 160 g Eigelb (= 8 – 10 Stk.)
- 200 g Zucker
- 50 g Glukose
- 600 g Milch
- 400 g Rahm
- 3 Blatt Gelatine
- 2 Vanilleschoten
- 1 Prise Mehl

- 200 g Pralinémasse

Zubereitung:



Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen.



Die Milch und den Rahm mit der Hälfte des Zuckers, der Glukose, dem Vanillemark und den Schotenresten aufkochen.



Währenddessen die Eier trennen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und einer Prise Mehl schaumig schlagen.



Die heiße Milch/Rahm-Mischung in die Eigelbmasse einrühren.



Die ganze Mischung wieder in die Pfanne geben und bis "zur Rose" (ca. 87°C) erhitzen.



Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel lassen.



Diese Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen, damit die Masse schnell abkühlt. Dabei ständig rühren, damit sich keine Haut bildet.



Die Pralinémasse in eine Schüssel geben. Etwas von der Vanillecreme begeben und mit dem Besen gut verrühren. Soviel Vanillecreme begeben, bis die Masse nicht mehr zäh, sondern flüssig geworden ist.



Die verdünnte Pralinémasse zum Rest der Vanillecreme geben.



Die Masse nun gut verrühren, dann in eine Glacemaschine geben oder so einfrieren wie es in den Grundlagen beschrieben ist.