

KAFFEEPRALINE UND KNOBLAUCH



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g

ZUTATEN

400
g



Für die Knoblauchcreme

- 40 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 20 g Olivenöl
- 200 g Sahne
- 25 g Kahlúa (Kaffeelikör)

Für die Ganache

- 200 g Schokolade
- 110 g Knoblauchcreme
- 15 g kandierter Schnittlauch
- 50 g Butter

Für die Mischung zum Wälzen

- 80 g Kakaopulver
- 10 g Puderzucker
- 10 g gefriergetrockneter Kaffee oder Cappuccino

ZUBEREITUNG

Den gehackten Knoblauch mit dem Olivenöl mischen. Auf kleiner Flamme kandieren lassen. Die Sahne mit Kahlúa und 20 g kandiertem Knoblauch mischen. Zum Kochen bringen. Die warme Sahne über die Schokolade gießen. Zu einer homogenen Masse verrühren. Auf 37°C abkühlen lassen. Die Butter und den kandierten Knoblauch unterrühren. Etwas steif werden lassen. Zu Trüffeln spritzen und über Nacht auskristallisieren lassen. Das Kakaopulver mit dem Puderzucker und dem gefriergetrockneten Kaffee mischen. Sieben. Die Pralinen darin wälzen.