

Pralinen aus Ramallet Tomaten

Mara Narez & Joan Cuart haben ein tolles Rezept für Tomaten Pralinen entwickelt. Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art zwischen fruchtig- süßen Tomaten und dunkler Schokolade.

<https://narezcuart.com/en/mara-and-joan/>

Zubereitungsdauer: 10 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel · vegetarisch

Portionen

Zutaten für je nach Formgröße 10-20 Stk..

Zutaten

500 g dunkle Schokolade ab 70% Kakaoanteil

200 g Ramallet Tomaten

100 g Kakaobutter

20 g Orangen- oder Mandelhonig helle Honigsorte verwenden, keinen Waldhonig

1 Prise Meersalz

Zubereitung

Die dunkle Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und die Pralinenform damit ausgießen, so dass befüllbare Formen entstehen.

20 Minuten im Kühlschrank/Gefrierfach ruhen lassen und beiseite stellen.

Für die Füllung die Kakaobutter und das Salz in eine Schüssel geben. Tomaten halbieren und reiben, bis die Haut übrig bleibt. Die Tomatensauce mit dem Honig auf kleiner Flamme kochen, bis eine Marmelade entsteht.

Die Kakaobutter darüber gießen. Nach ein paar Minuten, wenn die Butter geschmolzen ist, die Mischung emulgieren und auf 32° abkühlen lassen.

Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und die Pralinenformen damit füllen. Aushärten lassen, bis die Füllung kristallisiert. Dann etwas Schokolade in die Form gießen und die Pralinen mit einem Spatel verschließen.

Erneut abkühlen und fest werden lassen. Schließlich aus der Form nehmen und zum Servieren auf ein Tablett legen oder in kleine Papierschachteln legen zum Verschenken.
Die Tomaten Pralinen sind halb durchgeschnitten auch eine schöne Dekoration für Desserts und Kuchen.

Dieses Gericht stammt aus dem mallorquinischem Rezeptbuch
"Tomátiga de Ramellet - Pagesos i cuiners"