

Pruimenganache

Ingrediënten:

200 gram gedroogde pruimen

100 gram water

4 gram kaneelpoeder

80 gram boter

100 gram honing

300 gram witte chocolade

100 gram port

Laat de pruimen wellen met het kaneelpoeder in 100 gram kokend water.

Laat het een uur wellen.

Pureer de massa.

Smelt de boter en voeg de honing erbij tot het helemaal lichtbruin is geworden.

Doe de pruimnpuree erbij en laat het indikken en koken totdat het 105 °C is.

Giet dit op de chocolade callets en meng het goed. Laat het afkoelen voordat je de port erdoor roert.

Laat de chocolade verder afkoelen totdat je een lichte stolling aan de rand ziet.

Goed mengen en onmiddellijk de chocolade vullen.

Laat het goed uitkristalliseren voordat je de pralines afsluit.

Mmmmmmm

De chocoladeschalen maak je van de soort die je zelf lekker vindt ;-)