



Nuss-Nougat-Pralinen

Zutaten

| | |
|--|--|
| 200 g Kuvertüre (zartbitter oder Vollmilch) | 1 großen Topf |
| 100 g Nougat | 2 kleine Töpfe oder wärme- unempfindliche Schüsseln |
| Etwa 15 g Haselnüsse (gehackt) | Silikoneiswürfelform mit Motiv |
| 1 TL Speiseöl | 1 Schneebesen |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 2 Löffel |

Zubereitung

Zerkleinern Sie grob die Kuvertüre und schmelzen Sie sie im Wasserbad. Dafür erhitzen Sie in einem großen Topf Wasser und lassen den kleinen Topf oder die Schüssel mit der Kuvertüre darin schwimmen. Das Wasser muss nicht kochen. Rühren Sie die Kuvertüre regelmäßig um.

Mischen Sie das Öl und den Vanillezucker unter die geschmolzene Kuvertüre.

Verteilen Sie die Hälfte der gehackten Haselnüsse in den Eiswürfelmulden. Die Stückchen müssen möglichst fein sein, damit die Praline nicht auseinander fällt.

Bedecken Sie mit einem Teil der Kuvertüre die Haselnüsse etwa bis zur Hälfte der Mulde und stellen Sie die Form anschließend für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank.

Nun wird das Nougat im Wasserbad geschmolzen.

Geben Sie die restlichen Nüsse in die Mulden und füllen Sie sie mit dem geschmolzenen Nougat fast bis oben hin. Das kommt wieder für 20 Minuten in den Kühlschrank.

Schmelzen Sie den Rest der Kuvertüre erneut und füllen Sie damit die Mulden, um einen glatten Boden für Ihre Pralinen zu haben.

Nun lassen Sie die gefüllte Silikonform für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank stehen, bevor Sie Ihre Pralinenkreation vorsichtig herausdrücken.

Es steht Ihnen völlig frei, die Zutaten zu variieren und zu schichten. Getrocknete Früchte und Blüten, Marzipan und unterschiedliche Schokoladensorten, Aromen und Lebensmittelfarbe, Zimt und Kokosraspeln – die Möglichkeiten sind schier endlos!