

ERDNUSS PRALINÉ / TORTENFÜLLUNG / GRUNDREZEPT



Praliné ist eine leckere Nusspaste aus Erdnüssen. Diese werden zuerst in einer Pfanne geröstet und anschließend fein gemixt und mit Karamellkuvertüre zu einer leckeren Tortenfüllung verrührt. Ihr könnt sie aber auch als Topping oder Aufstrich verwenden. Klassisch besteht sie aus Haselnüssen und Mandeln, ein Rezept dazu findet ihr ebenfalls auf meinem Blog und in meiner kostenlosen App.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

PRALINÉ

Röste die Erdnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bis sie lecker duften. Lasse sie ausgebreitet auf einem Blech abkühlen und zerklainere sie anschließend in einem Mixer. Schmilz die Kuvertüre über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad und gib sie gemeinsam mit dem Zimt zu den Erdnüssen und verrühre alles miteinander. Fülle sie dann in Schraubgläser um und stelle sie bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PRALINÉ:

- 200 g** Erdnüsse (gesalzen)
- 300 g** Karamellkuvertüre
- ¼ TL** Zimt
- 150 g** Fudges (Cookie Dough)