

# RUBY HERZPRALINEN



In diesem Rezept zeige ich euch, wie ihr ganz einfach und schnell selbst super leckere Pralinen herstellen könnt. Ihr braucht nur 2 Zutaten und etwas Feingefühl. Mit den kleinen Kunstwerken könnt ihr Anderen eine Freude machen oder sie einfach selbst naschen. Für die Herstellung habe ich den VIBA Nougat Classic und Ruby Schokolade von Heilemann verwendet. Pralinen selber herstellen ist ganz einfach. Dieses Pralinen Rezept eignet sich hervorragend als Geschenkidee zu Weihnachten, Ostern, fürs Hochzeitsbuffet, Baby Shower Partys und vieles mehr.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Kühlzeit

**40 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 45

## ZUBEREITUNG

Temperiere die Ruby Schokolade. Schmilz dafür 2/3 davon über einem nicht zu warmen Wasserbad. Nimm die flüssige Schokolade herunter und kühle sie mit dem restlichen Drittel ab. Fülle die Schokolade in einen Spritz- oder Gefrierbeutel ein und fülle die Silikonformen zu einem Viertel mit der Schokolade. Klopfe die Silikonform ein paar Mal, damit Luftblasen entweichen können und die Schokolade glatt wird. Lasse sie im Kühlschrank festwerden.

Schmilz die Hälfte des Nougats und rühre dann das restliche Nougat ein, damit die Masse etwas abkühlt. Fülle den temperierten Nougat auch in einen Spritzbeutel ein und befülle die Pralinenform damit. Lasse sie im Kühlschrank festwerden.

Im Kühlschrank gelagert sind sie mehrere Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## ZUTATEN:

- 225 g** Ruby Schokolade
- 480 g** Nougat (Classic)