



NOUGAT PRALINEN / NOUGAT ROYAL UND NOIR



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 Royal und Noir 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

40 Minuten



Kühlzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

ZUBEREITUNG

Temperiere den Nougat, indem du die Hälfte des Nougats über einem Wasserbad schmilzt und anschließend die andere Hälfte untermührst, um den Nougat wieder etwas abzukühlen. Schlage nun den Nougat mit dem Schneebesen auf und fülle den temperierten und aufgeschlagenen Nougat anschließend in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Sterntülle. Spritze den Nougat damit in die Hohlkörper. Zum Schluss kannst du eine geröstete Haselnuss auf jede Praline setzen. So werden sie zum absoluten Hingucker.

Kühle die Pralinen anschließend im Kühlschrank. Luftdicht verpackt sind sie bis zu 2 Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3



Achte darauf, dass du den Nougat – Royal im Spritzbeutel nicht zu sehr mit deinen Händen erwärmst, damit die Konsistenz nicht zu flüssig zum Einfüllen ist. Durch den hohen Anteil der Kakaobutter und der Haselnüsse, ist der helle Nougat weicher als der dunkle Nougat.



Beim Aufspritzen mit dem Nougat – Noir musst du darauf achten, dass du den Nougat im Spritzbeutel mit deinen Händen immer wieder erwärmst, damit die Konsistenz des Nougats nicht zu fest zum Einfüllen wird.

NOUGAT PRALINEN – DUNKEL :

- 250 g** Nougat (Noir)
- 25** Schokoladenhohlkörper (Zartbitter)

NOUGAT PRALINEN – HELL :

- 250 g** Nougat (Royal)
- 25** Schokoladenhohlkörper (Vollmilch)

DEKORATION:

- 100 g** Haselnüsse (geröstet)