

NOUGAT-PRALINEN IN VOLLMILCHSCHOKOLADEN-HOHLKÖRPERN



Diese Pralinen sind hergestellt mit Hohlkörpern, die ihr fertig kaufen könnt. Die drei Geschmacksrichtungen weiße Schokolade, Vollmilch und Zartbitter könnt ihr dann ganz nach Belieben variieren. Diese Vollmilch Pralinen sind mit einer cremigen Nuss-Nougat-Masse gefüllt. Verschlössen mit weiterer Schokolade und ummantelt mit Schokostreuseln sind die Pralinen fertiggestellt. Perfekte DIY-Idee aus der Küche zum Verschenken zum Geburtstag, Weihnachten oder auch so, um anderen einfach eine Freude zu machen. In meiner App findet ihr weitere Rezepte mit und auch ohne Hohlkörper.



Zubereitungszeit

50 Minuten



Kühlzeit

60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 63

VORBEREITUNG

Stelle die Hohlkörper samt Kartonverpackung in den Gefrierschrank.

FÜLLUNG

Koche die Sahne in einem Topf einmal kurz auf. Ziehe sie dann vom Herd herunter und rühre das Nougat ein. Gib die Füllung in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel (ohne Tülle) und lasse sie lauwarm abkühlen.



Nach Belieben kannst du noch etwas Likör zur Füllung geben.

PRALINEN BEFÜLLEN

Befülle die Hohlkörper mit der Füllung bis knapp unter den Rand. Verschließe den Karton und stelle ihn für etwa 45 Minuten ins Gefrierfach, bis die Füllung fest ist.

PRALINEN VERSCHLIESSEN

Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Schokolade nun vom Wasserbad herunter, rühre das restliche Drittel ein und fülle es in einen kleinen Spritzbeutel. Fülle nun die flüssige Kuvertüre randvoll in die Pralinen, damit sie verschlossen sind. Stelle die Pralinen erneut für etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank, bis sie fest sind.

PRALINEN FERTIGSTELLEN

Gib nun etwas Kuvertüre in deine Handfläche und ummantele die Praline damit. Wälze sie anschließend wahlweise in Kakaopulver oder Schokoladenstreuseln und lege sie dann zum Trocknen auf einen Teller oder ein Blech.

HOHLKÖRPER:

- 1** Schokoladenhohlkörper (Vollmilch, 63 Stück)

FÜLLUNG:

- 150 g** Sahne
 300 g Nougat

VERSCHLUSS UND DEKORATION:

- 100 g** Vollmilchkuvertüre
 20 g Kakao
 50 g Schokoladenstreusel

NOUGAT-PRALINEN IN VOLLMILCHSCHOKOLADEN-HOHLKÖRPERN



Zum Wälzen kannst du auch gemahlene Kaffeebohnen oder Nüsse verwenden.



Lagere sie im Kühlschrank. Dort sind sie etwa 10 Tage haltbar. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!