

Pralinen mit Knuspernougatfüllung

Feine Nougatpralinen sind ideal zum Verschenken oder selber Genießen

etwa 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Schokoladenform "Süße Herzen":

Hohlkörper:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

Füllung:

2 EL Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse
50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
1 EL Rum oder Weinbrand
2 TL Schlagsahne

1 Hohlkörper:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Pralinenmulden mit der geschmolzenen Kuvertüre füllen. Die Form etwas bewegen, so dass sich die Kuvertüre gleichmäßig verteilen kann, und 10 Min. stehen lassen. Einen Bogen Backpapier unter einen Kuchenrost legen, die Schokoladenform auf den Rost stürzen, so dass die Kuvertüre zum Teil wieder herausläuft. 5 Min. liegen lassen, Form zurückstürzen und an der Oberfläche verlaufene Kuvertüre mit einem Messer entfernen. Schokoladenform auf einem flachen Teller oder einem Brett 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Füllung:

Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Nuss-Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Rum oder Weinbrand, Sahne und Haselnüsse zufügen und verrühren. Füllung in einen Einwegspritzbeutel oder kleinen Gefrierbeutel geben und verschließen. Eine kleine Ecke (etwa 1 cm) abschneiden und die Füllung in die Mitte der Schokoladenherzen spritzen. **Hinweis:** Nicht glatt streichen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Kuvertüre vom Backpapier lösen, wieder schmelzen und etwas abkühlen lassen. Kuvertüre in einen Einwegspritzenbeutel füllen und diesen verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Pralinen von außen nach innen mit Kuvertüre auffüllen. Die Form leicht auf der Arbeitsfläche aufklopfen und Kuvertüre mit einer Palette oder Teigkarte abziehen, so dass eine glatte Oberfläche entsteht. Die Pralinen im Kühlschrank 2 Std. aushärten lassen und dann aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keinen Einwegspritzenbeutel haben, portionieren Sie die Füllung mit einem Teelöffel.
- Gut gekühlt kann man die Pralinen etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Lecker schmecken die Pralinen auch mit Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter.

