



Nougatpraline

Knackige Nougatplättli mit Ganache

Zutaten für 30 Pralinen

Vollrahm	50 g
Milchcouverture	125 g
Nougatplättli	100 g
Milchcouverture temperiert	300 g

Wir haben Dir hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten zusammengestellt. Scanne dafür einfach den QR-Code.



Zubereitung:

1. Koche den Vollrahm in einer Pfanne auf. Rühre dabei stetig um, damit er nicht anbrennt. Sobald dieser einmal aufgeköcht ist, kannst Du ihn über die Milchcouverturedrops giessen. Rühre dann alles mit einem Schwingbesen um, bis Du eine homogene Masse erhältst. Decke die Ganache direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab und lasse sie für ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur auskühlen. Solltest Du diese Zeit nicht haben, dann kannst Du die Ganache auch für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

2. Gib etwas der temperierten Milchcouverture in ein Cornet und dressiere ca. 1.5 cm grosse Couverturetropfen auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Metallblech. Klopfe das Metallblech leicht auf Deine Arbeitsfläche, damit die Couverture noch etwas verläuft und somit eine finale Grösse von ca. 2 cm erreicht. Stelle das ganze Blech für ca. 5 Minuten in den Kühlschrank.

Rühre die Ganache kurz mit einem Schwingbesen durch, damit sie wieder schön cremig wird und fülle sie dann in einen Spritzbeutel mit 10er Lochtülle. Dressiere nun gleichmässig grosse Tupfer auf die Schokoplättchen auf.

3. Drücke nun die Nougatplättchen an. Drücke die Spitze der Ganache etwas nach unten und setze das erste Nougatplättli mit der Spitze nach oben auf den Ganachetupfen. Das zweite Plättchen wird auch mit der Spitze nach oben an die Ganache geklebt. Achte darauf, dass Du es etwas unter das erste Plättli schiebst, damit die beiden sich leicht überlappen. Das dritte Plättchen wird genau so befestigt. Am Ende überlappt jedes Plättchen das andere. Lasse die Pralinen nun nochmals für 1 Stunde bei Raumtemperatur fest werden, oder gib sie für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank.

4. Löse die Pralinen vorsichtig von dem Backpapier und tunke sie einzeln kopfüber in die temperierte Milchcouverture. Hole die Praline mithilfe einer Trempiergabel wieder aus der flüssigen Schokolade und streife den Boden am Rand des Temperiergerätes ab. Setze die Praline dann vorsichtig zurück auf das Backpapier, setze eine Knusperperle (Karamell) oben auf die Spitze und lasse den Couverturemantel komplett aushärten.



Menge:	30 Stück
Kühlzeit:	45 Minuten Kühlschrank 4 Stunden Raumtemperatur
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat