



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Winter Weihnachten

.....

Für:

.....

Verfasst von: Renate Jessner

.....

Zutaten

.....

150 ML Schlagobers

.....

40 ML Milch

.....

60 G Butter

.....

0,5 EL Vanillezucker

.....

270 G Nougat

.....

60
STUECK Vollmilch-Hohlkugeln

.....

250 G Vollmilchkuvertüre

.....

Zubereitung

1. Den Schlagobers mit der Milch aufkochen und die Butter darin schmelzen.
2. Vanillezucker und Nougat unterrühren.
3. Die Pralinenfüllung am besten über Nacht kalt stellen.
4. Die Trüffelmasse in Vollmilch-Hohlkugeln füllen und kurz anziehen lassen.
5. Anschließend mit Vollmilch-Schokolade verschließen und erkalten lassen.
6. Die Kugeln in etwas geschmolzener Schokolade wälzen und mit geriebenen Mandeln bestreuen.

Tipp: Beim Gestalten mit Schokolade treten gelegentlich Fehler auf, daher muss man auf eine richtig temperierte Kuvertüre achten. Beim Erwärmen der Schokolade über Wasserdampf darf das Wasser NICHT KOCHEN, sonst wird die Schokolade zu heiß und die Pralinen können einen grauen Schleier oder keinen beziehungsweise zu wenig Glanz bekommen.