Rezept

Blätterkrokant-Pralinen

Ein Rezept von Blätterkrokant-Pralinen, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DEN BLÄTTERKROKRANT:

- **15 g** Kakaobutter
- **30 g** Bittermandel-Nugat (ersatzweise dunkles Mandel-Nugat)
- **35 g** kalte Butter
- **170 g** Haselnuss-Nugat
- **100 g** Zucker
- **1 TL** Zitronensaft

ZUM ÜBERZIEHEN:

- **400 g** dunkle Kuvertüre
- **50 g** Vollmilchkuvertüre zum Verzieren

AUSSERDEM:

- Pralinenrahmen von 15 x 16 cm
- Winkelpalette
- Palette
- Papierspritzbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 49 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Ein Backblech im auf 50° vorgeheizten, dann ausgeschalteten Backofen vorwärmen. Für den Blätterkrokant die Kakaobutter bei schwacher Hitze schmelzen. Haselnuss- und Bittermandelnugat würfeln und in einem zweiten Topf ebenfalls bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kakaobutter unter das Nugat rühren. Den Pralinenrahmen auf Backpapier setzen.

2. Den Zucker mit 30 ml Wasser und dem Zitronensaft in einen Topf geben und haselnussbraun karamellisieren. Die Butter flöckchenweise unterrühren. Die Nugatmischung mit der Palette auf das Backblech streichen. Den Karamell darüberträufeln und mit der Palette verteilen. Die Masse mit der Palette immer wieder zusammenschlagen und auseinanderstreichen. Je öfter man das macht, umso feiner wird die blättrige Struktur des Krokants.

3. Wenn die Masse eine gleichmäßige Konsistenz erreicht hat, in den Pralinenrahmen füllen und mit der Winkelpalette glatt streichen. Den Blätterkrokant ca. 12 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen. Dann in ca. 49 Quadrate schneiden.

4. Zum Überziehen die dunkle Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren (siehe S. 6). Die Pralinen in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier ca. 1 Std. fest werden lassen.

5. Die Vollmilchkuvertüre hacken, schmelzen und auf 29 - 30° temperieren. In einen Papierspritzbeutel füllen. Eine kleine Spitze abschneiden und die Pralinen mit Kuvertürefäden verzieren. Ca. 1 Std. fest werden lassen.