

Rezept

Eispralinen

Ein Rezept von Eispralinen, am 01.06.2023

Zutaten

125 g Nussnougat	200 g Sahne
1 TL Instant-Espressopulver	3 Eigelb (Größe M)
2 EL Zucker	2 Eiweiß (Größe M)
300 g weiße Kuvertüre	bunte Zuckerstreusel zum Verzieren (besonders hübsch: lavendelfarbene aus dem Candyshop)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Das Nussnougat würfeln und mit 50 g Sahne und dem Espressopulver in eine Metallschüssel füllen und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren, dann geht es schneller. Lauwarm abkühlen lassen.
2. Die Zeit kann man nutzen: Eigelbe und Zucker schön schaumig schlagen. Übrige Sahne und Eiweiße getrennt steif schlagen. Erst das Nougat unter die Schaummasse rühren, dann Sahne und Eischnee mit dem Schneebesen unterheben.
3. Eine flache Form (etwa 18 × 18 cm) mit Klarsichtfolie auskleiden. Nougatmasse einfüllen und in der Form in den Gefrierschrank oder ins Gefrierfach stellen. In etwa 4 Stunden gut festfrieren lassen.
4. Dann die Kuvertüre fein hacken, in eine Metallschüssel geben und wie vorher das Nougat im heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei immer wieder mal umrühren.
5. Nougateis aus der Form auf ein kühles Brett stürzen, Folie abziehen. Das Eis mit einem Messer in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Nur ein paar Würfel auf dem Brett lassen, den Rest wieder tiefkühlen.
6. Die Würfel nacheinander mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, auf ein zweites Brett legen, mit Zuckerstreuseln verzieren und gleich wieder ins Gefrierfach stellen. Auf diese Weise nach und nach alle Nougatwürfel verarbeiten. Und dann – auch nach und nach – die Pralinen aus dem Gefrierfach naschen.