Rezept

Nougatpralinen

Ein Rezept von Nougatpralinen, am 09.05.2024

Zutaten

- **70 g** kandierte Orangenschale
- **250 g** dunkles Mandelnugat
- Strukturfolie (Spezialversand)
- Winkelpalette
- **150 g** Marzipanrohmasse
- **500 g** Zartbitterkuvertüre
- Rahmen von 15 x 20 cm

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Orangenschale fein hacken und mit dem Marzipan verkneten. Zwischen zwei Lagen Backpapier auf Rahmengröße ausrollen und in den Rahmen legen.

2. Ein Drittel vom Mandelnugat klein würfeln. Restliches Nugat auf dem Wasserbad schmelzen, herunternehmen, Nugatwürfel glatt unterrühren. Nugat auf das Marzipan streichen. Mit Folie abgedeckt an einem kühlen Ort ca. 2 Std. fest werden lassen.

3. Rahmen lösen und die Masse in 45 Dreiecke schneiden. Zum Überziehen die Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Pralinen damit überziehen und auf Backpapier setzen. Mit Strukturfolie bedecken, ca. 2 Std. fest werden lassen. Folie abziehen.