Rezept

Nougattropfen mit Sesam

Ein Rezept von Nougattropfen mit Sesam, am 14.11.2026

Zutaten

300 g	Zartbitterkuvertüre (60 %)
250 g	helles Mandelnugat (Spezialversand)
	Pralinenform für 28 tropfenförmige Pralinen
	Thermometer
	Spachtel
15 g	helle Sesamsamen
	etwas Blattsilber
	Einmalspritzbeutel
	Winkelpalette
	Papierspritzbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 28 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Pralinenform gründlich säubern. Die Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Mulden damit ausgießen und überschüssige Kuvertüre herausgießen. Die Kuvertüre in den Mulden ca. 2 Std. fest werden lassen.

2. Für die Füllung den Sesam in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

3. Die Hälfte des Mandelnugats in Stücke schneiden und bei mittlerer Hitze auf dem Wasserbad schmelzen. Vorsicht! Das Nugat darf nicht über 35° heiß werden, sonst lässt es sich nicht mehr verarbeiten! Restliches Nugat in kleine Stücke schneiden und in das warme Nugat rühren, bis alles geschmolzen ist. Dann den Sesam unterrühren und die Mischung abkühlen lassen.

4. Die Nugatmasse mithilfe des Spritzbeutels (kleine Spitze abschneiden) in die Mulden füllen und ca. 2 Std. fest werden lassen. Vom Hohlkörpergießen übrig gebliebene Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Pralinen damit verschließen, ca. 1 Std. fest werden lassen, dann vorsichtig aus den Mulden klopfen.

5. Etwas temperierte Kuvertüre in einen Papierspritzbeutel füllen, Spitze abschneiden. Auf jede Praline einen Tupfen Kuvertüre setzen und 1 Stück Blattsilber damit festkleben.