

Köstliche „Vanillekipferl Nougat Praline“

Zutaten: 50 - 60 Schokoladenhohlkörper rund
(Vollmilchschokolade)
300g helles Nussnougat
300g dunkles Nussnougat
70g Edelvollmilchschokolade
1 TL Zimt
150g Vanillekipferl

Dekor: 80 g Weiße Schokolade (alternativ:
Zartbitterschokolade)

Hilfsmittel:
Kochtopf mit Wasser
2 Schüsseln
Kochlöffel
Schneidebrett
Kleines Messer
Teigschaber
Spritzbeutel mit runder Loch-Tülle
Teelöffel

Hinweis: Schokoladenhohlschalen und feinstes Nussnougat sowie die Edelvollmilchschokolade sind in allen Confiserie Dengel Genießerläden auf Bestellung erhältlich

Zubereitung: „Köstliche Vanillekipferl-Nougat-Praline“

1. **600g Nougat** und **70g Vollmilchschokolade** in eine mittelgroße Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. (Darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade tropft.)
2. Nougatmischung vom Wasserbad nehmen und mit Kochlöffel umrühren. **!Wichtig:** Vor der weiteren Verarbeitung sollte sich die Schokolade leicht kühl anfühlen. Hierzu die flüssige Schokoladennougatmasse ca. **20 Min.** stehen lassen, aber öfters umrühren.
3. Zwischenzeitlich die Vanillekipferl mit einem Messer in kleine Stückchen schneiden. Je Pralinenhohlkörper 1 Stückchen einlegen.
4. Zimt in die abgekühlte Nougatmasse geben und gleichmäßig unterrühren.
5. Nougatmasse in den Spritzbeutel geben und jede Praline befüllen.
Sie können das Nougat entweder glatt klopfen oder das Nougat so nach oben dressieren, dass sich eine leichte Spitze ergibt.
6. Nougatpraline bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen ca. **20 Min.** (**!Wichtig**, nicht in den Kühlschrank stellen!)
7. Die weiße Schokolade (alternativ die Zartbitterschokolade) im Wasserbad kurz schmelzen. (**!Wichtig**, die Schokolade darf nicht zu heiß werden!) Dann wieder abkühlen lassen, bis sich die Schokolade leicht kühl anfühlt, jedoch noch flüssig ist.
8. Mit Hilfe eines Teelöffels feine Streifen auf die Pralinen dekorieren.
Tipp: Einfach den kleinen Löffel in die Schokolade tauchen und mit gleichmäßigen, schwingenden Bewegungen ein feines Dekor auf die Praline zaubern.
9. Pralinen sind nach ca. **10 Min.** bereits zu vernaschen!

Viel Freude damit!

Dauer: reine Fertigungszeit 1 Stunden plus Abkühlzeit



Confiserie Dengel „Vanillekipferl Nougat Praline“