

2011



Bitte beachten: Masse 4 bis 5 Stunden kaltstellen

400 g Marzipan-Rohmasse
100 g fein gehackte Pistazien
25 ml brauner Rum
400 g Nuss-Nougat-Masse
(Fertigprodukt)
200 g Vollmilch-Kuvertüre

Nougat-Marzipan-Pralinen

ZUTATEN FÜR SECHZIG SÜSSE

VERSUCHUNGEN. EINE WUNDERBARE

KÖSTLICHKEIT FÜR GENIESSER.

1. Marzipan hacken, mit Pistazien und Rum verkneten. Masse in einer Backform, einer Springform oder in einem Holzrahmen 1 cm dick ausrollen.
2. Nougat grob würfeln, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und auf der Marzipanmasse verteilen, glatt streichen. 4 bis 5 Stunden kaltstellen. Ovale Formen ausstechen.
3. Vollmilch-Kuvertüre hacken und über dem warmen Wasserbad schmelzen, auf Körpertemperatur abkühlen lassen und die Fingerprobe machen. Marzipan-Nougat-Päckchen in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier setzen und trocknen lassen. Nach Belieben mit geschmolzener Zartbitter-Kuvertüre in der Mitte jeder Praline einen Tupfen setzen, trocknen lassen.