

Nougat Pralinen

Von Kuchenfee

In meiner Konditor-Schublade liegen immer ein paar Tafeln vom guten Nuss-Nougat, weil ich sie für genau dieses Rezept liebe. Die **Sahne-Nougat-Ganache** ist samtig, schmilzt am Gaumen und lässt sich trotzdem sauber portionieren. Genau das Verhältnis aus Schmelz und Standfestigkeit kenne ich aus der Konditorei und möchte es auch zu Hause nicht missen, weil die Pralinen dadurch wirklich an die Theke aus dem Schaufenster herankommen.

Mein Konditor-USP: Ich arbeite mit **Polycarbonat-Hohlkörpern** statt mit Silikonformen, weil der zarte Schokomantel sonst beim Auslösen bricht. Diese Erfahrung habe ich beim Drehen leider live machen müssen, also erspare ich euch den Frust direkt mit. Das Rezept war eigentlich für ein Schoko-Wochen-Modul gedacht, in dem ich Füllungs-Texturen vergleichen wollte, und genau dabei habe ich den Form-Vergleich auf die harte Tour gelernt. Wichtig ist nur eines: **die Ganache vor dem Einfüllen auf Raumtemperatur abkühlen lassen**, sonst weicht sie den Hohlkörper an. Hier kommt mein Rezept für Nougat Pralinen mit Sahne-Ganache zum Selbermachen:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	3 Std.	n/a	3 Std. 20 min

40 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

60 ml Sahne
80 g Nougat
180 g Kuvertüre
Vollmilch
500 g Kuvertüre
Zum gießen & überziehen

Werkzeuge

Schneebeesen
Schüssel
Waage
Spritzbeutel
Thermometer

Zubereitung

1. FORM AUSGIESSEN

- 01** Große Menge Kuvertüre temperieren und die Form damit ausgießen. Für den Metallic Effekt die Form vorher mit Metallic Pulver ausstäuben.
- 02** Für die Ganache die Sahne zum kochen bringen und über Nougat & kleine Menge Kuvertüre gießen. 3 Minuten stehen lassen, dann gründlich verrühren. Die Ganache auf Raumtemperatur kommen lassen.
- 03** Die Ganache in die vorbereitete Form füllen und für mindestens 4 Stunden stehen lassen um die Ganache fest werden zu lassen. Am besten lässt man die gefüllten Pralinen über Nacht stehen.

04 Die Kuvertüre erneut temperieren, die Pralinen damit schließen und die Deckel fest werden lassen, dann die Pralinen vorsichtig aus der Form lösen.