

Krokant - Nougat.

Kategorien: Krokant, Pralinen, Nougat, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

MANDELKROKANT...

| | | |
|-----|-------|------------------------------|
| 350 | Gramm | Zucker zu Karamell schmelzen |
| 50 | Gramm | Glykose |
| 70 | Gramm | Sahne flüssig |
| 50 | Gramm | Butter |
| 200 | Gramm | Marzipan |
| 150 | Gramm | Gehobekte mandeln |

FÜLLUNG

Marzipan angewirkt
Mandelnougat
Nussnougat

Anleitung:

Mandelkrokant: Zucker zu hellem Karamell schmelzen, Glykose und die anderen Zutaten zugeben und gut vermengen, Marzipan klein bröckeln. Ist die Masse klatt und gut vermengt auf einer Marmorplatte 3 mm dick rechteckig ausrollen. Sollte die Masse fest werden, im Backofen auf einem Backblech kurz anwärmen bei 100°C.

Zur Füllung : Gesamthöhe ca. 12 mm Auf den Mandelkrokant etwa 2 mm Nussnougat streichen, es folgen jeweils eine Lage angewirkter Marzipan ausgerollt, Mandelnougat und Nussnougat. Mit dem aufstreichen etwas warten bis der Nougat fest geworden ist. Die oberseite mit Kuvertuere überziehen und Plastikfolie drauflegen. Wenn fest die ganze Platte Praline vorsichtig umdrehen, dass die unterseite oben ist. Nun diese Seite auch mit Kuvertuere bestreichen und fest werden lassen. Dann wieder umdrehen Folie abziehen und noch eine Lage Kuvertuere aufstreichen und mit dem Riefkamm wellenlinien durchziehen. Nach dem kühlen die Pralinenplatte mit einem scharfen Messer in Rechtecke 1,5 x 3,0 cm schneiden. Darauf achten, dass die Schokolade nicht bricht und gleichmäßige Stücke entstehen.