

## Nougat - Cognac - Konfekt

Kategorien: Konfekt, Pralinen,

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Vollmilch-kuvertüre
300	Gramm	Schnittfestes nußnougat
5		El(50ml)sahne
5	Essl.	(50ml)cognac
30	Gramm	Haselnüsse(evtl.ohne haut)
30		Alupralinenförmchen

### Anleitung:

Vollmilchkuvertüre und nougat hacken, sahn erhitzen. kuvertüre und nougat darin unter ständigem rühren schmelzen. cognac zu giessen, glattrühren und abkühlen lassen(ca. 1 stunde) die masse cremig aufschlagen. in einen spritzbeutel mit großer lochtülle füllen und große tuffs in die förmchen spritzen. nochmal 1 stunde kühlen, mit haselnüssen garnieren und trocken lagern.