

## Nougat - Eier

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

42		Pralinen-Halbschalen
150	ml	Suesse Sahne
40	ml	Milch
1/2		Vanilleschote (Mark)
60	Gramm	Butter
270	Gramm	Dunkles Nougat
400	Gramm	Vollmilch-Kurvertuere
50	Gramm	Weisse Kuvertuere
250	Gramm	Puderzucker
1		Eiweiss
		Lebensmittelfarbe rot, gruen und gelb
		Pistazien gehackt
		Zuckerbluemchen
		Backpapier
		Pergamentpapier

### Anleitung:

Die Pralinenhalbschalen bereitstellen. Sahne, Milch und Vanillemark aufkochen, Butter und dunkles Nougat darin schmelzen lassen. Abkuehlen lassen. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtuelle geben und die Pralinenhalbschalen damit bis zum Rand fuellen. Etwa 15 Minuten kalt stellen. Jeweils einen Ei-Haelfte genau auf die andere setzen und ca. 30 Minuten kuehlen. Vollmilch-Kuvertuere schmelzen und abkuehlen lassen. Die gefuellten Eier mit der Kuvertuere ueberziehen. Weisse Kuvertuere schmelzen lassen. Aus Puderzucker einen Guss herstellen, dritteln. Jedes Drittel mit roter, gruener und gelber Lebensmittelfarbe einfaerben. Die Pralineneier mit dem Guss bemalen oder mit gehackten Pistazien und Zuckerbluemchen garnieren.

> Zubereitungszeit: 1 Stunde, pro Stueck 120 kcal