



Zutaten

- 85 g Puderzucker
- 115 g Sahne
- 10 g Honig
- 1 Prise Fleur de Sel
- 10 g gehackte Haselnüsse
- 20 g Zartbitter-Kuvertüre
- 25 g Nuss-Nougat
- 25 Vollmilch-Schokoladen-Karree-Schälchen

Dessert, Backen

Nougat-Karamell-Pralinen

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Nougat-Karamell-Pralinen! Probieren Sie es aus und kreieren Sie Ihre eigenen Leckereien bei Kochateliers.

So wird's gemacht:

1. Rezept für 25 Pralinen
2. Puderzucker sieben, danach in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze nach und nach schmelzen. 85 g Sahne und Honig parallel aufkochen. Puderzucker goldbraun karamellisieren lassen, Sahne in mehreren Portionen unterrühren. Karamell vom Herd nehmen, Fleur de Sel zugeben und durch ein feines Sieb gießen. Karamell auf der Oberfläche abdecken und auskühlen lassen, bis es lauwarm ist. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben, Pralinen-Schälchen damit zur Hälfte füllen. Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kuvertüre fein hacken, Nougat in kleine Stücke schneiden. Kuvertüre und Nougat in eine Schüssel geben. 30 g Sahne kochen, nach und nach unterrühren, bis ein glatter Canache entstanden ist. Canache wie beim Karamell beschrieben, bis unter die Oberkante in die Pralinschälchen füllen. Nüsse auf die Oberfläche streuen.