

Winterpralinen

16 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Schoko-Nougat-Masse:

100 g flüssige weiße Kuvertüre
1 KL Speiseöl
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
75 g Dr. Oetker Nuss Nougat
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum

Zum Verzieren:

10 g Dr. Oetker Nuss Nougat

1 Schoko-Nougatmasse:

Kuvertüre mit Öl und Vanille-Zucker verrühren und auf Silikon- oder Eiswürfelformen aufteilen. Das Ganze ca. 20 Min. kalt stellen.

2 Nuss-Nougat und Aroma verrühren, auf die erstarrte Schokofüllung in die Förmchen füllen und ca. 2 Std. kalt stellen.

3 Zum Verzieren:

Die Pralinen aus den Förmchen lösen. Nuss-Nougat in ein Spritztütchen füllen und die Pralinen auf der hellen Seite damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Eine Eiswürfelform aus Silikon eignet sich hervorragend für die Herstellung der Winterpralinen.
- Die Pralinen sind gut gekühlt ca. 3 Wochen haltbar.