

Rezept Nougatkugeln

Zutaten

- 300g Nougat dunkel
- 100g Zartbitterkuvertüre
- 40 – 45 Pralinenhohlkörper Vollmilch
- 200g Vollmilchkuvertüre
- 1 Teelöffel Kokosfett
- 2 Einwegspritzenbeutel



Zubereitung

Nougat und gehackte Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen und gut umrühren. Danach abkühlen lassen, bis es sich an der Unterlippe kühl anfühlt. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und die Spitze des Spritzbeutels abschneiden, so dass ein kleines Loch entsteht.



Die Hohlkugeln füllen, bis ca. 2mm unter den Rand der Hohlkugel. Im Anschluss ca. 2 Std im Kühlen stehen lassen.

Die gehackte Vollmilchkuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen und verrühren. Danach wie oben abkühlen lassen und in den zweiten Spritzbeutel füllen. Auch hier die Spitze abschneiden und dann die Hohlkugeln mit der Schokolade verschließen.

Nach dem Trocknen in Stanniolpapier oder ähnlichem einwickeln.

Viel Spaß und Erfolg bei der Zubereitung

globalexperts****
Ziele werden Wirklichkeit!