

Edle Marzipan-Nougat-Pralinen

Für 36 Pralinen

Marzipanschicht:

75 g Puderzucker	200 g Marzipanrohmasse,	2 EL Orangenlikör
60 g gehack. geröst. Mandeln	1 TL Zimt	Kardamom, Piment
1 winzige Prise Muskat		

Nougat-, Mohn-Kirsch:

120 g Nougat pur	50 g getrocknete Kirschen	2 EL gemahlener Mohn
2 EL Kirschwasser		

Zartbitter-Kuvertüre:

100 g Zartbitter-Kuvertüre	3 kleine Chilischoten	1 Kardamomkapsel
----------------------------	-----------------------	------------------

Für die Marzipanschicht die gerösteten Mandeln mit einem Esslöffel Likör vermengen und etwas ziehen lassen.

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die gestückelte Marzipanrohmasse dazugeben, mit dem restlichen Likör und den Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten. Kurz kaltstellen.

Jetzt die Kirschen feinhacken, mit dem Mohn und dem Kirschwasser vermengen, 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Marzipanmasse auf eine Fläche von etwa 30 mal 15 Zentimeter ausrollen (siehe Tipp). Sie sollte etwa 1 Zentimeter dick sein.

Das Nougat vorsichtig in hauchdünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Marzipan verteilen. Die entstandene Marzipan-Nougat-Platte in zwei gleichgroße Hälften teilen.

Auf einer der Hälften die Mohn- Kirsch-Masse verteilen, dann die andere Hälfte vorsichtig daraufsetzen - mit der Nougatseite nach innen. Mit dem Nudelholz leicht darüberrollen.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, es darf aber nicht kochen. In einer kleinen Schüssel im Wasserdampf die vorher grob gehackte Schokoladenkuvertüre mit dem Kardamom und den Chilis zum Schmelzen bringen, dabei hin und wieder rühren. Gewürze herausnehmen.

Die Masse mit einem scharfen, heißen und feuchten Messer in 3 mal 3 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Quadrate anspießen und in die flüssige Schokolade tauchen. Auf Backpapier ablegen und kaltstellen. Wenn die Schokolade fest ist, den Pralinenboden nachträglich mit Schokolade bepinseln.

Tipp:

Marzipan und Nougat kleben stark. Beide sollten Sie zügig verarbeiten. Das Marzipan vor dem Ausrollen mit reichlich Puderzucker bestäuben. Klebt es trotzdem, legen Sie es zwischen zwei Backpapierrollen. Legen Sie auch Backpapier unter, wenn Sie die gestapelten Schichten festrollen. Wenn die Hände beim Kneten der Marzipanmasse klebrig werden, bestäuben Sie sie mit etwas Puderzucker.

test Januar 2014