

# Nougat-Pralinen

## Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) **Ovalschalen Vollmilch**
- 300g **Vollmilch-Kuvertüre-Callets** für die Füllung
- 120g Sahne
- 60g **Nougat**
- 100g **Vollmilch-Kuvertüre-Callets** zum Verschließen
- 1 Blatt **Dekorfolie**



## Zubereitung:

Die Sahne kurz aufkochen und über die Kuvertüre-Callets gießen. Zu einer cremigen Masse verrühren, Nougat dazugeben und glattrühren. Bis kurz unter den Rand in die Halbschalen füllen und fest werden lassen.

100g Vollmilch-Kuvertüre temperieren und die Ovalschalen damit verschließen. Die Dekorfolie in Streifen oder Stücke schneiden, mit der bedruckten Seite auf die noch weiche Kuvertüre legen und leicht andrücken.

Den Verschluss aushärten lassen und die Folienstücke abziehen.

**Marita Wohlers Versand**

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)