

Nuss-Nougat-Konfekt

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [Pralinen-Selections-Schalen Vollmilch](#)
- 400g Nuss-Nougat
- 150g Vollmilch-Kuvertüre zum Verschließen (z.B. Valrhona 40%)



Zubereitung:

Nuss-Nougat im Wasserbad vorsichtig erwärmen, jedoch nicht zu flüssig werden lassen. Gut aufschlagen. Eventuell etwas abkühlen lassen und in die Selections-Schalen füllen. Dabei 2mm unter dem Rand freilassen.

Die Pralinen-Schalen mit der temperierten Vollmilch-Kuvertüre verschließen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de