

Schichtnougat



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (18 Stück):

-  **100g Vollmilch-Kuvertüre**
-  **100g Zartbitter-Kuvertüre**
-  **100g Nougat**
-  **100g weiße Kuvertüre**

ZUBEREITUNG

1. Die Kuvertüre einzeln nacheinander im Wasserbad schmelzen.
2. Eiswürfelformen (Silikonformen eignen sich am besten) zu etwa einem Drittel mit der weißen Kuvertüre füllen.
3. Die Formen für etwa 15 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen, bis die Kuvertüre hart ist.
4. Die geschmolzene Vollmilch-Schokolade über die kalte erste Schicht geben und wieder etwa 15 Minuten auskühlen lassen.
5. Die Zartbitter-Kuvertüre in die Formen gießen und wieder 15 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen.
6. Zuletzt das geschmolzene Nougat auf die Schichten verteilen. Die Form eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
7. Die Pralinen vorsichtig aus der Form drücken.

