

Honig-Salz-Mandel-Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Step 1:

200 g Mandeln
0,25 TI Salz
2 El Honig
2 El Wasser
1 El Butter
2 EL Zucker
100 g Vollmilch-Schokolade
50 g Zartbitter-Schokolade

Step 2:

300 g weiße Schokolade
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Step 3:

75 g schnittfeste Nuss-Nougat Masse
100 g Zartbitter Kuvertüre
50 g Sahne

Form oder Blech ca. 18,5 x 27,5 cm



Zubereitung

Step 1:

Die Mandeln auf einem Backblech 15 min. bei 180 Grad rösten und gelegentlich wenden. Während die Mandeln im Ofen sind, Honig, Wasser und Butter mischen und zum Kochen bringen. Die gerösteten Mandeln sofort zugeben und weiter köcheln bis keine Flüssigkeit im Topf ist. Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, die Mandeln zugeben und gut vermischen. Die Mandeln auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Die ausgekühlten Mandeln im Mixer zerkleinern. Schokolade schmelzen und unter die Mandeln rühren. Die Masse in der Form ausstreichen und kühl stellen.

Step 2:

Die Schokolade grob raspeln. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und die Schokolade darin auflösen. Die Creme auf den Mandelboden streichen und erneut kühl stellen.

Step 3:

Nougat hacken und Kuvertüre grob raspeln. Sahne erwärmen, Nougat und Kuvertüre darin auflösen. Die Creme auf die Eierlikör Creme streichen und kühl stellen.

Final:

Wenn alle Schichten erstarrt sind, die Pralinen in Quadrate schneiden.

[Link zum Rezept: Honig-Salz-Mandel-Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Honig-Salz-Mandel-Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Honig-Salz-Mandel-Pralinen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de