

Dessertkreation von Nugatpraline mit Schokomousse und Schokotouille



Zubereitung Nugatpraline

Milch, Hefe und Zucker lauwarm aufrühren, kurz gehen lassen. Vorgegärte Masse mit den restlichen Zutaten verkneten. Den Teig in einer Schüssel ca. 1 Stunde gehen lassen und kühlstellen. Etwas Teig nehmen, flach drücken und eine Schokoladenkugel damit einschlagen. Nochmals kurz kühlstellen, dann in heissem Fett goldbraun ausbacken. Den Backofen mit Ober-/Unterhitze 180 °C vorheizen. Die Kugeln während 5 Minuten fertig backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitung Schokomousse

Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Eigelb und Zucker schaumig rühren und zur Schokolade geben. Masse leicht auskühlen lassen. Steif geschlagenes Eiweiss, eine Prise Salz und halb geschlagener Rahm unter die Masse heben. Die Schokomousse für 2 Stunden kühlstellen und dann servieren.

Rezept für

Zutaten Nugatpraline

½ - 1 EL Milch
5 g Hefe
Ca. ½ TL Zucker
75 g Mehl
25 g Kakao
10 g Zucker
Ca. ½ TL Salz
50 g Butter, zimmerwarm
1 Ei
Schokoladenkugeln (z. B. Lindor)

Zutaten Schokomousse

200 g Schokolade
(Zartbitter)
3 Eigelb
60 g Zucker
3 Eiweiss
1 Prise Salz
5 dl Rahm

Zutaten Schokotouille

65 g Orangensaft
25 g Glucose (erhältlich in der Bäckerei)
25 g Kokosraspeln
100 g Butter
250 g Zucker
30 g Mehl
30 g Kakaopulver



Zubereitung Schokotouille

Orangensaft, Glukose, Kokosraspeln und Butter erhitzen. Zucker, Mehl und Kakao dazugeben und alles gut umrühren. Die Masse auskühlen lassen. Fein ausrollen und mit Ober-/Unterhitze 165 °C während 8 bis 10 Minuten backen.