

Marzipan-Nougat-Pralinen

etwa 100 Stücke



etwas Übung erforderlich

☉ ☌ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Nougat-Schicht:

75 g Zartbitterschokolade
100 g Orangeat
400 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Marzipan-Schicht:

400 g Dr. Oetker Marzipan
20 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
3 EL Cointreau® (Orangenlikör) oder
Orangensaft

Orangencrème:

150 g weisse Schokolade
125 g Butter, weich
1 EL Puderzucker
3 EL Cointreau® (Orangenlikör) oder
Orangensaft

Glasur:

etwa 375 g Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel

1 Vorbereiten:

Backblech (40 x 30 cm) mit Backpapier belegen. Backrahmen (26 x 26 cm) daraufstellen. Nudelholz und Pralinengabel bereitlegen.

2 Nougat-Schicht:

Schokolade grob hacken. Orangeat fein hacken, **2 EL** davon beiseitestellen. Nuss-Nougat und Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Restliches Orangeat unter die Nougat-Schokoladen-Masse rühren.

3 Marzipan-Schicht:

Marzipan, Puderzucker, Finesse und Orangenlikör oder -saft in einer Rührschüssel verkneten. Marzipan zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu einem Quadrat (etwa 26 x 26 cm) ausrollen. Marzipanplatte auf das Backpapier legen und den Backrahmen passend darumstellen. Nougat-Masse auf der Marzipan-Schicht verstreichen und 30 Min. kalt stellen.

4 Orangencrème:

Weisse Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hltze schmelzen. Butter in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren, Puderzucker und weisse Schokolade nach und nach unterrühren. Orangenlikör oder -saft unterrühren. Orangencrème auf die Nougat-Schicht streichen und alles mind. 3 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

⑤ **Glasure:**

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Platte in Würfel (etwa 2,5 x 2,5 cm) schneiden und mit Hilfe einer Pralinengabel in die geschmolzene Glasur tauchen. Am Schüsselrand aufklopfen, abstreifen und auf Backpapier setzen. Jede Praline mit ein wenig Orangeat bestreuen und Glasur vollständig fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut verschliessbaren Dosen können die Pralinen im Kühlschrank für etwa 2 Wochen aufbewahrt werden.