Illy's Eispralinen

Kategorien: Buffets, Desserts, Fingerfood, Modekuchen, Pralinen, Single, Snacks
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

375 g Nussnougat
600 g Schlagobers
3 TL Instant-Espresso-Pulver
9 mittelgroße Eigelb
6 EL Staubzucker
6 mittelgroße Eiweiß
900 g weiße Kuvertüre
Bunte Zuckerstreusel zum Verzieren, z.B. lavendelfarbene aus dem Candy-Shop)

Zubereitung

Den Nussnougat würfeln.
Mit 50 g Schlagobers und dem Espresso-Pulver in eine Metallschüssel füllen und im heißen Wasserbad schmelzen lassen.
Dabei ab und zu umrühren, dann geht es schneller.
Lauwarm abkühlen lassen.
Eigelbe und Staubzucker schön schaumig schlagen.
Übriges Schlagobers und Eiweiße getrennt steif schlagen.
Erst den Nougat unter die Schaummasse rühren, dann den Schlagobers und den Eischnee mit dem Schneebesen unterheben.
Eine flache, große Form mit Klarsichtfolie auskleiden.
Nougatmasse einfüllen und in der Form ins Gefrierfach stellen.
In etwa 4 Stunden festfrieren lassen.
Die Kuvertüre fein hacken.
In eine Metallschüssel geben, und im heißen Wasserbad schmelzen lassen.
Dabei immer wieder gut umrühren, damit's schneller geht.
Das Nougateis aus der Form auf ein kühles Blech stürzen und die Klarsichtfolie abziehen.
Das Eis in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
Nur einige auf dem Schneidbrett lassen, den Rest wieder weiter tiefkühlen. (Wenn Du alle heraussenläßt, tauen sie zu schnell auf!)
Die Würfel nacheinander mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen.
Vorsichtig auf ein zweites Blech legen.
Mit Streuseln verzieren und wieder ins Gefreierfach stellen.
So nach und nach alle Würfel verarbeiten.
Die Pralinen direkt aus dem Gefreierfach naschen! Keine Auftauzeit!