

Fudge: (Karamell-Schokoladenpraline)

Zutaten:

175 g Zucker

110 g Sahne

15 g Butter

25 g Glukose

20 g Sorbit

½ Vanilleschote

90 g Milchkuvertüre

15 g getrocknete gehackte Himbeeren

15 g getrocknete gehackte Aprikosen

25 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Zucker, Sahne, Butter, Glukose, Sorbit und Vanille auf 116 °C kochen. Die aufgelöste Kuvertüre einrühren und die restlichen Zutaten untermengen.

Auf einem Blech mit Backpapier die ganze Masse ca. 1,5 cm hoch aufstreichen, gleichmäßig verteilen und auskristallisieren lassen.

Am nächsten Tag mit Backpapier vom Blech nehmen und in 1,5 cm – 2 cm große Würfel schneiden.

Die Würfel mit Milchkuvertüre überziehen und auf ein vorgefertigtes Backpapier setzen.

Nougat-Orange Praline:

Zutaten:

400 g Haselnuss Nougat

100 g Schokotella

50 g dunkle Kuvertüre

70 g Grand Marnier

30 g Orangenzeste

Für Deko-Überzug: Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

Dunkle Kuvertüre im Wasserbad bei ca. 30 °C erhitzen.

Haselnussnougat und Schokotella in einem Topf vermischen auf Herd leicht erhitzen (auch ca. 30 °C). Konsistenz eher cremig.

Den Topf vom Herd nehmen und von Hand cremig, glatt rühren.

Die dunkle Kuvertüre hinzurühren.

Ebenfalls Grand Manier und Orangenzeste hinzugeben und gut vermischen.

Die Masse auf eine saubere Arbeitsfläche geben und zu einem Strang rollen.

Den Strang mit einem Messer in ca. 1 cm – 2 cm mal 1 cm - 2cm große Stücke schneiden.

Die Stücke anschließend mit den Händen zu Kugeln rollen.

Zur Deko mit geschmolzener Vollmilchkuvertüre überziehen und mit Stück Orangenzeste garnieren.

Kranse-Stangen:

Zutaten:

1000 g Marzipan-Rohmasse

250 g Zucker

30 g Glucosesirup

70 g Hühnereiweiß, flüssig

Und Nussnougat, backfest.

Backen:

Oberhitze: ca. 220 °C

Unterhitze: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Umluftofen: ca. 10-12 Minuten bei 190 °C

Zubereitung:

Die Marzipan-Rohmasse mit dem Zucker, Glucosesirup und Eiweiß langsam zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit einer großen Lochtülle die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufdressieren. Anschließend die Mitte mit einem Messer einkerben und den Nougat in die Lücke füllen. Marzipan Danach wieder in die gewünschte Form drücken und in den Backofen geben. Sobald der Marzipan eine goldbraune Farbe hat aus dem Ofen nehmen. Nach dem Erkalten mit dunkler Kuvertüre überspinnen und schneiden.