Nussnougatberge

Fotos Farina Köstler

Rezept ursprünglich aus Brigitte und von Farina Köstler in Teilen verändert und auf CC abgewandelt.

Ergibt je nach Größe zwischen 100 und 200 Stück

Zutaten:
Für den Teig:
250g Mehl
170g Butter
80g Zucker
1 Vanilleschote
2 Eigelb
Schale von einer Zitrone

Für das Topping:
400g Nuss-Nougat
100g geschälte Haselnüsse
600g Vollmilchkuvertüre**Zubereitung:**
Für den Teig Mehl, Fett, Zucker, Vanillemark, Eigelb und Zitronenschalte mit dem K-Haken zu einem glatten Teig verkneten. 30 min abgedeckt kalt stellen.
Den Teig auf etwas Mehl ca. 3mm dick ausrollen (ich nehme immer ca 1/4 des Teiges und stelle den Rest derweil noch kalt)

und Kreise von 3,5cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In dem auf 175 Grad Umluft aufgeheizten Backofen 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nougat schmelzen (ich nehme hierfür meinen wundertollen Schmelztopf, man kann es natürlich bestimmt auch in der CC machen) und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. In die Mitte der abgekühlten Kekse einen guten Klecks Nougat spritzen und je einen Haselnusskern hineindrücken. Kalt stellen.

Kuvertüre schmelzen und temperieren. Plätzchen mit der Kuvertüre überziehen (bisher habe ich sie immer kopfüber in die Kuvertüre getunkt, heute habe ich es mit dem Spritzbeutel gemacht, gibt weniger Sauerei aber auch weniger von den Fingern zu Naschen) und auf einem Backpapier/ Kuchengitter trocknen lassen.

Kaffee-Cognac-Trüffel

Rezept und Foto von melestti

Zutaten:
400 g Zartbitterkuvertüre
250 g Vollmilchkuvertüre
80 g Kokosfett
250 g weiche Butter
100 g Puderzucker
4 EL Cognac
2 TL Instant-Kaffeepulver
weiße Kuvertüre zum Verzieren
Zubereitung:
Die Zartbitterkuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Metall-Pralinenkapseln mit etwas geschmolzener Kuvertüre ausgießen, kopfüber auf Backpapier stellen und abtropfen lassen.Die Vollmilchkuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und zusammen mit dem Kokosfett in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen.Die Butter mit dem Flexi-Rührelement und dem gesiebten Puderzucker cremig rühren und die Schokoladenmasse unterrühren, dann Cognac und Kaffeepulver ebenfalls unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben, noch etwas abkühlen lassen und die ausgegossenen Pralinenkapseln damit bis knapp unter den Rand füllen.
Die abgetropfte Zartbitterkuvertüre vom Backpapier lösen und

wie oben beschrieben nochmals einschmelzen. Die Pralinen damit verschließen und abkühlen lassen.

Die weiße Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Die weiße Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle füllen und die Pralinen mit Punkten, Kringeln und Streifen verzieren.