



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Gebackene Nuss-Apfelpraline mit Schokolade und Vanillesoße

ZUTATEN:

Praline:

200 g Nüsse
200 g Äpfel, getrocknet
200 g Schokolade

Vanillesoße:

1 Vanilleschote
200 g Sahne
5 Eigelb
2 EL Zucker

Ausbackteig:

250 g Mehl
1/8 l Milch
3 Eier
50 g Kakaopulver
Öl

ZUBEREITUNG

Praline:

Die Schokolade bei 35°C temperieren und dann die Nüsse und die klein geschnittenen Äpfel hinzugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen und dann zu walnussgroßen Stücken formen. Die Kugeln gut kaltstellen und eine halbe Stunde durchkühlen.

Vanillesoße:

Die Sahne mit der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker aufkochen. Jetzt die heiße Sahne vom Herd nehmen und schnell mit einem Schneebesen die Eigelb einrühren. Vorsicht: wenn das Ei zu heiß wird kann es schnell Rührei geben.

Ausbackteig:

Für den Backteig die Zutaten einfach vermischen und gut würzen. Die Schokopralinen durch den Teig ziehen, in viel Öl goldbraun frittieren und auf der Vanillesoße anrichten.