



Praliné Nusscreme

Philippe Conticini

- 150 g ganze Haselnüsse
- 150 g ganze Mandeln
- 200 g Zucker
- 50 g Wasser

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Die beiden Nusssorten auf einem Blech verteilen und im Backofen rösten bis sie duften. Den Zucker mit dem Wasser auf 116 Grad kochen. Die gerösteten Nüsse in den heißen Sirup geben und immer wieder mit einem Holzlöffel umrühren. Zunächst bildet sich eine weiße kristalline Schicht um die Nüsse. Weiter rühren bis alle Nüsse von einer goldbraunen Karamellschicht bedeckt sind. Die karamellisierten Nüsse auf eine Silikonmatte oder ein Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen. In einem Multimixer (Thermomix o. ä.) geben und auf höchster Stufe zu einer feinen Creme mixen. Dabei immer wieder Pausen machen, damit die Creme nicht heiß wird und an Qualität verliert! Die Creme in sterilisierte Schraubgläser füllen und kühl aufbewahren. Dort hält sie problemlos mehrere Wochen.