

Butter - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Konfekt, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

25	Gramm	Kokosplattenfett
250	Gramm	Nussnougat
50	Gramm	Butter
5	Essl.	Kirschwasser
250	Gramm	Weisse Kuvertüre
25		Pistazienkerne
		Backpapier

Anleitung:

Kokosfett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Nussnougat cremig rühren. Butter und Kokosfett unterrühren. Mit Kirschwasser aromatisieren. Kalt stellen, bis die Masse fest ist. Nougatmasse nochmals hell-schaumig aufschlagen dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 25 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett spritzen über Nacht durchkühlen lassen. Kuvertüre auflösen, die Nougathäufchen damit überziehen. Mit Pistazien verzieren. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.