

Mocca - Bohnen Gefüllt

Kategorien: Canache, Pralinen, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Rohsahne	
500	Gramm	Nussnougat	
50	Gramm	Kakaobutter	
		Kuvertuere	60/40

Anleitung:

Pleksiglasformen Moccabohnen mit temperierte Kuvertuere ausgiessen.
Canache herstellen, Sahne aufkochen, Nougat zugeben und Kakaobutter
unterrühren. Masse abkühlen mit dem Handrührgerät leicht aufschlagen
und in die ausgelösten Moccabohnenschalen spritzen. Nach dem
Festwerden einen Bodendeckel aufspritzen.