

Nougat - Trüffel - mit Cointreau

Kategorien: Pralinen, Eigen, Test

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|---------------------------|
| 500 | Gramm | Sahne flüssig |
| 100 | Gramm | Butter |
| 1 | kg | Nougat |
| 200 | Gramm | Vollmilchkuvertuere |
| 80 | Gramm | Cointreau (Hochprozentig) |

ÜBERZUG

Dunkele oder helle Kuvertuere

UM IN TRÜFFELHOLKUGELN ZU SPRITZEN, DEN

Kuvertuere weglassen

Anleitung:

Sahne flüssig mit Butter aufkochen, kleingeschnittenen Nougat zugeben, dann rühren bis alles aufgelöst ist. Nun den Likör zugeben. Masse abkühlen leicht schaumig schlagen und mit einem Spritzbeutel Trüffel aufspritzen. Rund formen und mit Kuvertuere überziehen.