

Nuss - Canache.

Kategorien: Canache, Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Flüssige Sahne
1	kg	60/40 Kuvertuere
600	Gramm	Nussnougat
50	Gramm	Nusspaste
150	Gramm	Butter

Anleitung:

Sahne aufkochen, Kuvertuere kleingeschnitten zugeben. Nougat, Butter und Nusspaste unterrühren. Die Masse klatt rühren und etwa 1 cm dick auf Pergamentpapier aufstreichen und auskühlen lassen. Nach dem auskühlen, in Rechtecke von 12x32 mm schneiden. Mit 70/30 Kuvertuere überziehen und mit Milchkuvertuere lienien aufspritzen und Blattgold.