

Nuss - Trüffel

Kategorien: Canache, Trüffel, Pralinen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

CANACHE...

500	Gramm	Sahne flüssig
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Nougat
500	Gramm	V - Milchkuvertuere
500	Gramm	Dunkle Kuvertuere
80	Gramm	Nusslikör

ÜBERZUG...

Vollmilchkuvertuere

Anleitung:

Sahne, Butter, Nougat aufkochen, kleingeschnittene Kuvertuere zugeben und ein mal aufkochen, vom Feuer nehmen und Lkör zugeben und abkühlen bis die Masse fest ist. Nun mit dem Handrührgerät leicht aufschlagen bis die Masse Cremig ist.

Jetzt weiterverarbeiten wie Schweizer Trüffel, oder in vorbereitete Trüffelholzkugeln spritzen und mit V - Milchkuvertuere das Loch verschließen, in Vollmilchkuvertuere tunken auf einem Kuchengitter absetzen und rollen (Igel). Wenn die Kuvertuere angezogen hat, die Trüffel in Schachteln mit Papier zum Aufbewahren setzen.