



Benötigte Zutaten

150 ml	Premium Schlagobers
40 ml	Premium Alpenmilch
60 g	Premium Teebutter
1/2 EL	Vanillezucker
270 g	Nougat
60 Stück	Vollmilch Hohlkugeln
250 g	Vollmilchkuvertüre

Mandel-Nougat-Trüffel

von Birgit Brugger

Anleitung

Das Schlagobers mit der Milch aufkochen und die Butter darin schmelzen. Vanillezucker und Nougat unterrühren. Die Pralinenfüllung am besten über Nacht kalt stellen. Die Trüffelmasse in Vollmilch-Hohlkugeln füllen und kurz anziehen lassen. Anschließend mit Vollmilch-Schokolade verschließen und erkalten lassen. Die Kugeln in etwas geschmolzener Schokolade wälzen und mit geriebenen Mandeln bestreuen.

Tipp:

Beim Gestalten mit Schokolade treten gelegentlich Fehler auf, daher muss man auf eine richtig temperierte Kuvertüre achten. Beim Erwärmen der Schokolade über Wasserdampf darf das Wasser NICHT KOCHEN, sonst wird die Schokolade zu heiß und die Pralinen können einen grauen Schleier oder keinen beziehungsweise zu wenig Glanz bekommen.



Ein Rezept von
Lungauer Kochwerk