



Benötigte Zutaten

180 g	Premium Schlagobers
180 g	Vollmilchkuvertüre
180 g	Kochschokolade
3 EL	Löskaffee
etwas	Weinbrand
80 g	Premium Teebutter
120 g	Nougat
60 Stück	Konfekt kapseln
1.5 Pkg.	Schoko-Mokkabohnen

Mokkatrüffel

von Birgit Brugger

Anleitung

Schlagobers erwärmen, Schokoladen darin schmelzen. Den Löskaffee in etw. Weinbrand auflösen und gemeinsam mit der Butter zur Schokoladenmasse geben. Anschließend den geschnittenen Nougat zugeben und alles gut verrühren. Die Masse kalt stellen.

Die kalte Masse hell aufschlagen und in Konfekt kapseln dressieren (Sternentülle). Eine Schoko-Mokkabohne darauf setzen und kalt stellen.

TIPP:

Die Temperatur der Masse ist für das Ergebnis entscheidend! Die Masse muss sehr gut gekühlt sein, bevor sie hell aufgeschlagen wird. Eine zu warme Masse lässt sich nicht aufschlagen, flockt aus und bindet nicht!



LUNGAUER
kochwerk

Ein Rezept von
Lungauer Kochwerk