

Nuss-Nougat Truffes

Zutaten für ca. 60 Stück

1	dl	Rahm	Aufkochen, vom Herd nehmen.
150	g	Vollmilchkuvertüre	Fein hacken, zum heissen Rahm geben und gut umrühren bis eine homogene Masse entsteht. Abkühlen lassen bis sie zu stocken beginnt.
200	g	Nussnougatmasse, hell, zimmerwarm	Würfeln, mit dem Handrührgerät unter die Ganache arbeiten. In Spritzsack abfüllen.
60	Stück	Vollmilch-Hohlkugeln	Ganache in die Hohlkugeln spritzen (nicht ganz voll).
100	g	Vollmilchkuvertüre, temperiert	Hohlkugeln verschliessen. Erstarren lassen.
400	g	Vollmilchkuvertüre, temperiert	Truffe-Kugeln einzeln in der Kuvertüre wenden, gut abtropfen lassen und auf Backtrennpapier setzen.
200	g	Puderzucker	Kurz vor dem Erstarren der Kuvertüre, die Truffes im Puderzucker wälzen.

