

# Nougat-Trüffel

Nougattrüffel umhüllt mit knuspriger Schoko-Glasur - Diese Nougat-Schokoladentrüffel schmecken knusprig lecker und schokoladig.

30 - 36 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Auflaufform (24 x 12 cm):

Backpapier

Fett

### Zutaten:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

75 g Schlagsahne

15 g Butter

50 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

### Außerdem:

150 g Dr. Oetker Knusperglasur

Dunkel

## Wie mache ich Nougattrüffel?:

### ① Ganache zubereiten:

Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre, Butter und Nougat unter Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen und bei Zimmertemperatur erkalten lassen. Inzwischen die Form fetten und mit Backpapier auslegen.

### ② Zubereiten:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Den Beutel aufschneiden. 3 EL von der Glasur in der vorbereiteten Form gleichmäßig verstreichen und fest werden lassen. Die erkaltete Ganache mit einem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren und in der Form verstreichen. Die restliche Glasur (evtl. nochmal erwärmen) auf der Ganache gleichmäßig verstreichen und mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Schneidebrett auf die Form legen und durch Umdrehen von Brett und Form die Trüffelplatte vorsichtig auf das Brett stürzen. Backpapier entfernen und die Platte etwa 15 Min. bei Zimmertemperatur liegen lassen. Mit einem scharfen Messer etwa 4 x 4 cm große Quadrate schneiden. Diese einmal diagonal halbieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pralinen kann man in einer Dose im Kühlschrank etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Wenn man das Messer unter heißes Wasser hält, lassen sich die Trüffel noch besser schneiden.
- Trüffel vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
- Auch eine Kastenform (30 x 11 cm) ist für die Zubereitung geeignet. Je nach Maß der Form kann die Stückzahl variieren.

