



Nougat-Trüffel

Zeit gesamt
3h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 5 Portionen

Schokolade, Zartbitter	150 g
Schlagsahne	100 g
Nuss-Nougat-Creme	50 g
weißer Rum	2 EL
Schokolade, Vollmilch	100 g
Schokolade, Weiß	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backpapier, Gefrierbeutel

1. Zartbitter-Schokolade fein hacken. In einem Topf Sahne auf mittlerer Stufe erhitzen, Schokolade und Nuss-Nougat-Creme darin auflösen. Mit Rum abschmecken und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden und die Creme in eine beliebige Form (ca. 12 ml) füllen. Im Kühlschrank min. 3 Std. fest werden lassen.
2. Vollmilch- und weiße Schokolade getrennt hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Schokolade jeweils über dem heißen Wasserbad schmelzen.
3. Jeweils 12 Bällchen zügig mit weißer bzw. Vollmilchschokolade überziehen, gut abtropfen lassen und auf ein Backpapier setzen. Mit der jeweils andersfarbigen Schokolade verzieren und im Kühlschrank fest werden lassen. Nougat-Trüffel zum Kaffee servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	456 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	29 g