eine kleine Schweinerei’

Nougat-Trüffel

etwa 50 Stück

Zutaten

300g Vollmilch-Kuvertüre, 200ml Sahne, 100g Nuß-Nougat, 3 Esslöffel Strohrum, 50 ganze Haselnüsse, 50 Pralinenförmchen (aus Papier oder Alu-Folie

Zubereitung

1. die Haselnüsse im Backofen bei 200°C rösten bis die braunen Häutchen reißen
2. dann von den Haselnüssen die Häutchen abreiben
3. in der Mikrowelle oder im Wasserbad die Kouvertüre und den Nougat sanft schmelzen
4. Kouvertüre und Nougat mischen und die Sahne sowie den Rum einrühren
5. die Masse unter gelegentlichem Rühren soweit erkalten lassen, daß sie nicht mehr vom Löffel tropft
6. jetzt die Masse in einen Zuckerbäcker-Spritzbeutel geben
7. die Masse in die Förmchen spritzen, entweder eine Nuß einschließen oder obenauf setzen
8. etwa 5 Stunden an kühlem Ort erkalten lassen

Zeitbedarf

ca. 60 Minuten, etwa 5 Stunden zum Auskühlen