

Rezept

Haselnusstrüffel

Ein Rezept von Haselnusstrüffel, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Vollmilchkuvertüre	70 g Sahne
80 g Nuss-Nugat-Creme	80 g weiche Butter
400 g Zartbitterkuvertüre	200 g geschälte, gehackte, geröstete Haselnusskerne
Spritzbeutel mt 12-mm-Lochtülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, den Topf vom Herd nehmen. Kuvertüre und Nuss-Nugat-Creme unter Rühren in der Sahne schmelzen. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und mind. 6 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.
2. Die Trüffelmasse luftig aufschlagen, die Butter nach und nach unterarbeiten. Mit dem Spritzbeutel 35 Tupfen auf Backpapier setzen und ca. 2 Std. fest werden lassen.
3. Zum Überziehen Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die gehackten Nüsse in einen tiefen Teller geben. Die Trüffel in den Händen mit Kuvertüre überziehen, dann in den Nüssen wälzen. Auf Backpapier fest werden lassen.