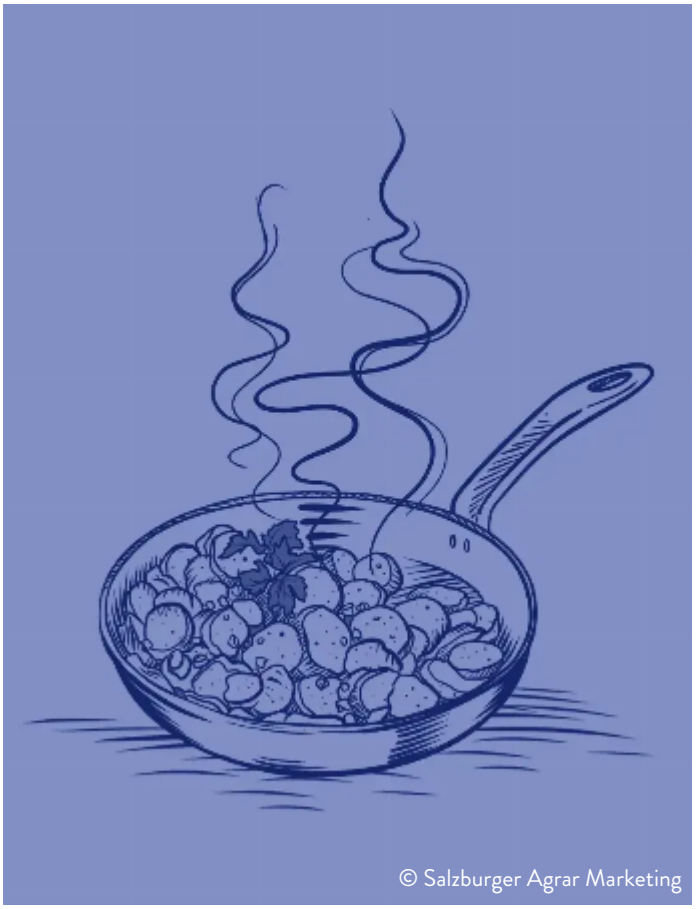
Mokkatrüffel



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Winter Weihnachten

Für:

Verfasst von: Renate Jessner

Zutaten

180 G	Schlagobers
180 G	Vollmilchkuvertüre
180 G	Kochschokolade
3 EL	Löskaffee
	etwas Weinbrand
80 G	Butter
120 G	Nougat

60 STUECK	Konfektkapseln
	Schoko-Mokkabohnen zum Verzieren

Zubereitung

1. Schlagobers erwärmen, Schokoladen darin schmelzen.
2. Löskaffee in etwas Weinbrand auflösen und gemeinsam mit der Butter zur Schokoladenmasse geben.
3. Geschnittenen Nougat zugeben und alles gut verrühren.
4. Masse kalt stellen.
5. Kalte Masse hell aufschlagen und in Konfektkapseln dressieren (Sternentülle).

   TIPP: Die Temperatur der Masse ist für das Ergebnis entscheidend! Die Masse muss sehr gut gekühlt sein, bevor sie hell aufgeschlagen wird. Eine zu warme Masse lässt sich nicht aufschlagen, flockt aus und bindet nicht!

6. Schoko-Mokkabohne darauf setzen und kalt stellen.