



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Winter Weihnachten

Für:

Verfasst von: Renate Jessner

Zutaten

180 G Schlagobers

180 G Vollmilchkuvertüre

180 G Kochschokolade

3 EL Lökaffee

etwas Weinbrand

80 G Butter

120 G Nougat

Schoko-Mokkabohnen zum Verzieren

Zubereitung

1. Schlagobers erwärmen, Schokoladen darin schmelzen.
2. Löskafee 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.