


# Nougat-kaneltrøfler

22 - 25 portioner

 for let øvede Op til 100 Min.

## Ingredienser:

### Nougat/kaneltrøfler:

2 dl piskefløde  
2 kanelstænger  
0,5 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
100 g lys chokolade  
200 g nougat  
50 g blødt smør

### Topping og pynt:

200 g mørk chokolade til  
overtræk  
Dr. Oetker Chocolate Silver  
Pearls

## 1 Nougat/kaneltrøfler:

Kom fløden i en gryde med kanelstænger og tilsæt Vanilla Paste. Opvarm blandingen under omrøring og lad den simre ved lav varme i 2-3 min. Sluk for blusset, og lad gryden stå med låg, så blandingen trækker smag i mindst en time.

Hak chokolade og nougat og kom det i en varmekfast skål, fx aluminium.

Fjern kanelstængerne fra fløden, og varm blandingen op til kogepunktet inden den hældes over chokolade og nougat. Lad det stå i 1 minut, og rør herefter forsigtigt til massen er ensartet. Når massen har nået stuetemperatur tilsættes smørret under omrøring til konsistensen er som trøffelmasse.

Form den afkølede trøffelmassen til kugler og stil dem i køleskabet til de er helt kolde (mindst 12 timer)



② Topping og pynt:

Hak chokoladen og smelt den over vandbad. Vend trøffelkuglerne heri. Læg trøffelkuglerne til afkøling på et stykke bagepapir. Inden de størkner pyntes hver trøffel med en sølvperle.

Opbevar trøflerne i en tætlukket beholder i køleskabet.

