





# Nougat-Schokoladentrüffel mit Knusper Glasur

30 - 36 Stück    etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.

## 1 Ganache:

Das Schlagobers zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, die übrigen Zutaten dazugeben und unter Rühren darin schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen.

## 2 Zum Glasieren:

Die Hälfte der Knusper Glasur in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform (12 x 24 cm) streichen und fest werden lassen.

3 Die erkaltete Ganache mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren und in der Form gleichmäßig verstreichen. Die übrige Glasur nochmals erwärmen und in der Form verstreichen. Das Ganze ca. 30 Min. kalt stellen.

4 Die Trüffelpalette vorsichtig auf ein Schneidebrett stürzen und das Backpapier abziehen. Die Trüffelpalette ca. 15 Min. bei Raumtemperatur liegen lassen. Mit einem scharfen Messer in Quadrate (4 x 4 cm) schneiden und diagonal halbieren.

## Zutaten:

### Ganache:

75 ml flüssiges Schlagobers  
100 g grob gehackte Zartbitter-Kuvertüre  
15 g Butter  
50 g Dr. Oetker Nuss Nougat

### Zum Glasieren:

1 Beutel Dr. Oetker Knusper Glasur Dunkel

## Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum leichteren Schneiden das Messer in heißes Wasser tauchen.
- Die Trüffel sind in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.
- Die Trüffel vor dem Servieren mit Staubzucker leicht bestreuen.
- Statt der Auflaufform kann man auch eine Kastenform (11 x 30 cm) verwenden.