

# Nugátos csokoládétrüffel

A csokoládé és a mogyoró tökéletes találkozása

kb. 30 - 36 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A felfújt formához (24x12 cm):

zsiradék  
sütőpapír

### Trüffelhez:

1 tasak Dr. Oetker Tortabevonó ét prémium  
75 ml habtejszín  
15 g vaj  
50 g mogyorókrém

### Ezenkívül:

1 tasak Dr. Oetker Tortabevonó ét prémium

## 1 Ganache (párizsi krém):

A tortabevonót durvára aprítjuk. A tejszínt edényben felforraljuk. Az edényt lehúzzuk a tűzről, és keverés közben megolvasztjuk benne a tortabevonót, a vajat és a nugátot. A masszát keverőtálba öntjük és szobahőmérsékleten hagyjuk kihűlni. Közben a formát kivajazzuk és sütőpapírral béleljük.

## 2 Elkészítés:

Vizet edényben felforralunk, majd lehúzzuk a tűzről. A tortabevonó zacskóját beletesszük, és kb. 10 percig benne hagyjuk. A zacskót felvágjuk és kb. 3 evőkanál mázat az előkészített formában egyenletesen elkenünk, és hűtőbe tesszük megszilárdulni. A lehűlt ganache-t konyhai robotgéppel (habverő) krémesre felkeverjük, és a formában elkenjük. A maradék mázat (esetleg még egyszer megmelegíthetjük) a ganache-on egyenletesen elkenjük, és hűtőszekrénybe tesszük.

A formára vágódeszkát fektetünk, majd a deszka és a forma megfordításával a trüffel-lapot óvatosan a deszkára borítjuk. A sütőpapírt eltávolítjuk, és a lapot kb. 10 percig szobahőmérsékleten hagyjuk. Éles késsel kb. 4x4 cm-es négyzeteket vágunk, majd egyszer átlósan elfelezzük.