



**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

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.