

Mozartkugeln
200 g
Nougat
200 g
Marzipanrohmasse
2 EL
Kirschwasser
10 g
Pistazien, fein gehackte
125 g
Puderzucker, gesiebter (ich nehme 80g)
100 g
Kuvertüre)

Die kalte Nougatmasse in Würfel (ca. 1 ½ x 1 ½ cm) schneiden, zu Kugeln formen, kalt stellen.
Marzipanrohmasse geschmeidig rühren, Kirschwasser und feingehackte Pistazien hinzufügen.

Puderzucker unterkneten. Marzipanmasse zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen. In so viele Stücke schneiden, wie Kugeln vorhanden sind. Die Marzipanstücke auf einer mit Puderzucker bestäubten Tischplatte flach auseinander drücken. Die Nougatkugeln drauf legen. Die Marzipanmasse darum legen, an den Rändern gut andrücken, zu Kugeln formen. In die geschmolzene Kuvertüre tauchen und diese dann fest werden lassen.

Я променяю кувертюре Др Оеткер, цартбиттер.

В последний раз я вообще в марципан добавила совсем чуть-чуть сах. пудры и подмешала ещё молотый миндаль.