

Nougattryffel med hasselnöt (ca 35 tryfflar)

200 g	mörk choklad (70%)
100 g	mjuk nougat
$\frac{1}{2}$ dl	vispgrädde
1 tsk	honung
50 g	hasselnötter
100 g	mjökchoklad

- Hacka choklad och nougat och lägg i en skål. Smält över vattenbad.
- Koka upp grädde och honung. Häll blandningen över chokladen och nougaten. Rör till en jämn smet. Ställ i kylan över natten.
- Rulla kulor av smeten (är den för hård så låt den stå i rumstemperatur i 30 min innan du rullar kulor). Smält mjökchokladen över vattenbad. Rulla bollarna först i mjökchokladen och sedan i de hackade hasselnötterna.

