

Cappuccino - Trüffel 1

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Zartbitterschokolade
250	Gramm	Schlagsahne
3	Essl.	Cappuccinopulver(instant)
2		Riegel (40g) mokka-sahne-schokolade
30		Alupralinenförmchen

Anleitung:

Die zartbitterschokolade feinhacken. sahm erhitzten, schokolade und cappuccinopulver untermöhren bis die schokolade geschmolzen ist. ca. 3 stunden kalt stellen. 2. die masse dicklich aufschlagen, in einen spritzbeutel füllen und in die förmchen spritzen. von der mokkasahneschokolade mit einem sparschäler röllchen abziehen, trüffel damit verzieren. da du ja das bild der trüffel nicht sehen kannst, schreib ich dir noch, das die mokka schokolade zweifarbig ist, also dunkel= mokka ,hell=sahne. ist schöner für den dekoeffekt das andere gebe ich morgen früh ein liebe grüsse chiara