

Cappuccino - Trüffel 2

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 30 Portionen

100	ml	Sahne
4	Essl.	Kaffee (Espresso-Pulver)
125	Gramm	Butter
40	Gramm	Butterschmalz, weiches
125	Gramm	Kuvertüre, Zartbitter
2	Essl.	Likör (Kaffeelikör)
		Kakaopulver, schwach entölt, zum Bestäuben:

Anleitung:

Sahne, Espresso-Pulver, Butter und Butterschmalz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Schokoladen-Kuvertüre zerbröckeln und mit dem Kaffeelikör unter Rühren mit dem Rührlöffel in der heißen Masse auflösen. Abkühlen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eine eckige Tortenform daraufsetzen, die Cappuccino-Masse einfüllen, glattstreichen; und mit Frischhaltefolie abdecken. Für etwa 2-3 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

Die Folie abziehen. Die Masse erst in 2 cm breite Streifen, dann in gleichmäßige Rhomben schneiden. Die Arbeitsfläche mit Backpapier auslegen, das Pralinenrost daraufstellen. Die Pralinen daraufsetzen und mit Hilfe eines Kaffeesiebes dick mit Kakao bestäuben. Einzeln in Papierkapseln setzen.

Vorm Verschenken der Trüffel, evtl. erneut mit Kakao bestäuben.