

Chili - Schoko - Trüffel

Kategorien: Pikant, Eigen, Trüffel

Zutaten für: 1 Keine Angabe

225	Gramm	Halbbitter - Schokolade
35	ml	Sahne flüssig
1/2	Teel.	Vanilleextrakt Vanilleschote
1	Teel.	Chilipulver Optional 1 Esl. Tequila

Anleitung:

Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem Wasserbad schmelzen und dann zu einer glatten, geschmeidigen Masse verrühren. In einem anderen kleinen Topf die Schlagsahne kurz aufkochen. Vom Feuer nehmen, den Vanille-Extrakt und das Chili-Pulver (und ggf. den Tequila) einrühren und 5 Minuten abkühlen lassen. Die Schlagsahne-Mischung über die Schokolade giessen und mit Schneebesen oder Handmixer gut verrühren, so dass sich die beiden Flüssigkeiten völlig vermischen. Die heiße Mischung in die vorbereiteten Pralinenförmchen giessen. 2-3 Stunden kalt stellen.