

Cognac - Trüffel Ohne Sahne

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-------------------------|
| 100 | Gramm | Schokolade, Vollmilch |
| 50 | Gramm | Schokolade, Zartbitter |
| 125 | Gramm | Butter |
| 125 | Gramm | Puderzucker |
| 2 | Essl. | Cognac |
| 3 | Essl. | Kakaopulver |
| | | Kakaopulver, zum Formen |

Anleitung:

Schokolade in kleine Stücke brechen, in ein Gefäss geben und im heissen Wasserbad schmelzen. In einer Schüssel Butter und Puderzucker schaumig rühren. Esslöffelweise die flüssige Schokolade einrühren. Zum Schluss den Cognac und Kakao unterrühren. Das Ganze zugedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen. Von der Trüffelmasse mit einem Teelöffel kleinen Häufchen abstechen. Zum Formen die Hände reichlich mit Kakao bestäuben und die Trüffelhäufchen zu Kugeln formen. Anschliessend nochmals in Kakao wälzen. Jede Kugel in eine kleine Papiermanschette legen.
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten