

## Espresso - Trüffel - Feine

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 50 Stück

150	Gramm	Kuvertüre - Zartbitter
150	Gramm	Kuvertüre - Vollmilch
50	Gramm	Kokosfett
50	Gramm	Butter
175	ml	Sahne
3	Essl.	Espresso - Pulver
3	Essl.	Likör - Kaffee
		Pistazien - fein gemahlen
		Schokoladestreusel
		Kokosraspel

### Anleitung:

Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Sahne erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Kokosfett und Butter unter Rühren darin schmelzen. Die Masse etwas abkühlen lassen. Aufgelöste Kuvertüre unter die lauwarme Sahnemasse rühren und zu einer homogenen Creme verrühren. espressopulver und Kaffeelikör mit der Masse verrühren. Eine Form (ca. 20x22cm) mit Frischhaltefolie auslegen und die Creme hineingießen. Auskühlen lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen. Trüffelmasse aus der Form nehmen und in 2x2 cm große Würfel schneiden. Trüffelwürfel mit kühlen Händen schnell zu Kugeln formen und in Kokosraspel, Schokostreusel oder Pistazien wälzen. Gut verpackt an einem kühlen Ort halten die Trüffel ca. 1-2 Wochen.

470 kcal / 100g 60 kcal / Stück 13 g / Stück

100 min Zubereitung

fett 37 %