

## Honig - Trüffel in Hohlkugeln

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

125	Gramm	Waldhonig,
170	Gramm	Sahne,
250	Gramm	Vollmilchschokolade,
15	Gramm	Kirschwasser, Hohlkugeln (zu beziehen im Konditorfachgeschäft)

### Anleitung:

Honig und Sahne kurz aufkochen lassen, danach den Topf vom Herd nehmen und die kleingeschnittene Schokolade dazugeben. Wenn die Schokolade aufgelöst ist, Kirschwasser einrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen und auf 26 Grad abkühlen lassen.

Mit einem Spritzbeutel und einer kleinen Lochzange die Masse in die Hohlkugeln füllen.

Die Kugeln über Nacht stehen lassen.

Mit der Hand in Schokolade rollen und mit der Öffnung nach unten auf Pergamentpapier setzen.