

## Mandel - Trüffel

Kategorien: Trüffel, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

125	ml	Schlagsahne
50	Gramm	Zucker
80	Gramm	Butter
250	Gramm	Bittere Kuvertüre
150	Gramm	Fein geriebene Mandeln Kakao

### Anleitung:

Sahne mit Zucker, Butter und Kuvertüre auf höchster Einstellung zum Kochen bringen. Kochtopf von der Kochstelle nehmen und Mandeln unterrühren. Masse im Kühlschrank so lange abkühlen lassen, bis sie gut formbar ist. Aus der Masse kleine Kugeln formen, in Kakao wälzen und in Pralinenmanschetten legen. Kühl aufbewahren.