

Mocca - Trüffel 2

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 55 Stueck

200	Gramm	Zartbitterschokolade
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Instant-Kaffepulver
1	Essl.	Kaffeelikoer
		Pistazien; zum Verzieren
		Pralinenfoermchen

Anleitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und von der Kochstelle nehmen. Butter in einer Schuessel schaumig rühren. Den Puderzucker loeffelweise dazugeben. Mit den Schneebesen des Handruehrgeraetes zu einer glatten Creme rühren. Kaffeepulver in Kaffeelikoer auflösen und zufuegen. Leicht abgekuehlte Schokolade unter langsamem Rühren zugeben. Weiterrühren, bis eine gleichmaessige dicke Creme entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntuelle fuellen. Die Creme in die Pralinenfoermchen spritzen. Jede Praline mit einer halbierten Pistazie verzieren. Verpackt kuehl aufbewahren.