

## Mocca - Trüffel 3

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 25 Stück

175	Gramm	Dunkle Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben
50	Gramm	Butter hinzufügen
2	Teel.	Instant-Kaffeegranulat hinzufügen
		Die Schüssel über einen Topf mit heißem Wasser stellen und die Masse vorsichtig erhitzen bis Alles geschmolzen ist und das Kaffeegranulat sich aufgelöst hat
		Vorsicht!
		Das Wasser darf nicht kochen und der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren
		Schüssel vom Topf nehmen
2	Essl.	Crème double hinzufügen
225	Gramm	Buttriger Sandkuchen oder Madeira cake fein zerkrümeln, hinzufügen
50	Gramm	Gemahlene Mandeln hinzufügen
2	Essl.	Café Noir hinzufügen

### Anleitung:

Alles vermengen, kalt stellen bis die Masse fest ist, kleine Kugeln formen und nach Belieben in Kakaopulver, Schokostreusel, gemahlene Mandeln wälzen 25 Petits-fours-Förmchen aus Aluminium Mokka-Trüffel hineinsetzen