

# Mokka - Trüffel - Eier 1

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Keine Angabe

*FÜR CA. 25 STÜCK*

---

1/8	Ltr.	Schlagsahne
1	Essl.	Instant espressopulver
125	Gramm	Butter
100	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
2	Essl.	Whisky-Sahne-Likör

*AUSSERDEM*

---

25	Gramm	Kakaopulver; ca.
50	Gramm	Vollmilch-Kuvertüre; ca.
25	Gramm	Mokkabohnen (aus; ca. Schokolade)

## Anleitung:

1. Sahne, Espresso und Butter aufkochen lassen, vom Herd nehmen.
2. Kuvertüre und Likör zufügen. So lange rühren, bis alles geschmolzen ist. In eine Schüssel gießen. Kalt stellen, bis die Masse stichfest ist.
3. Von der Trüffelmasse mit zwei Eßlöffeln Klößchen abstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Tablett geben, kalt stellen.
4. Klößchen in Kakao wälzen, dabei zu Eiern formen. Jeweils einen Tupfen aufgelöste Kuvertüre daraufgeben, Mokkabohne daraufsetzen. Kühl aufbewahren.