

Mokka - Trüffel - Eier 2

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

125	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Kaffeepulver
125	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Kuvertüre, Zartbitter
2	Essl.	Baileys
25	Gramm	Kakaopulver
50	Gramm	Kuvertüre, Vollmilch
25	Gramm	Mokkabohnen aus Schokolade

Anleitung:

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