

Mokka - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 15 Stück

60	Gramm	Butter - weich
130	Gramm	Schokolade - Bitter
90	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Espresso - kalt
		Zucker

Anleitung:

Bitterschokolade grob hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Butter mit Puderzucker in einer Schüssel glatt rühren. Die geschmolzene Bitterschokolade mit dem kalten Espresso zur Butter geben und schaumig rühren. Die Masse ca. 20Min. kalt stellen. Kleine Kugeln formen und diese in Zucker, Schokoraspel oder Kakaopulver wälzen. Die Pralinen bis zum Verzehr in einem gut verschließbaren Gefäß bei kühler Temperatur aufbewahren. Sind ca. 2 Wochen haltbar.

20 min Zubereitung

20 min Ruhezeit

fett 29 %

494 kcal / 100g 100 kcal / Stück 20 g / Stück