

Orange - Minze - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Sahne
200	Gramm	Schokolade, Vollmilch
200	Gramm	Schokolade, Zartbitter
100	Gramm	Butter, weiche
2	Essl.	Marmelade, (Orangenmarmelade, fruchtig, nicht Bitter)
20	ml	Likör (Pfefferminzlikör)
		Orange(n) - Schale, fein gehackte

Anleitung:

Sahne aufkochen. Schokolade fein hacken und in die Sahne geben. Etwas abkühlen lassen. Mit Butter, Likör und Marmelade verrühren. Masse in Spritzbeutel geben und in Pralinenmanschetten zu kleinen Rosetten spritzen. Mit fein gehackter Orangenschale verzieren. Kalt stellen.