

Orange - Thymian - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 60 Portionen

250	Gramm	Schokolade, Bitter (mind. 60 % Kakaoanteil)
200	Gramm	Schokolade, Vollmilch
250	Gramm	Butter, weiche
1/8	Ltr.	Sahne
4	Essl.	Marmelade, (Orangemarmelade, fruchtig, nicht Bitter!)
20	ml	Orangenlikör (Contreau o.ä.)
1	Teel.	Thymian, fein geriebener Kakaopulver

Anleitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Sahne aufkochen und mit der Schokolade mischen. Marmelade, Butter, Likör und Thymian hinzugeben und mit Stabmixer verrühren und glätten. Masse über Nacht kühl stellen. Masse bei Zimmertemperatur etwas stehen lassen (muss sich verarbeiten lassen). Zu kleinen Kugeln formen. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen (abdecken) und in Kakao wälzen.