

Orangen - Trüffel 3

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Zartbitter-Schokolade
125	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Puderzucker, gesiebt
2-3	Essl.	Orangenmarmelade
		GARNITUR
75	Gramm	Gehackte Mandeln
100	Gramm	Schokoplätzchen

Anleitung:

Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad geschmeidig rühren. Die Butter mit dem Rührbesen auf höchster Stufe in etwa einer 1/2 Minute geschmeidig rühren. Puderzucker unterrühren, die Schokolade und die Orangenmarmelade hinzufügen und gut verrühren. Die Masse einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Jeweils 1/4 der Masse auf dem Kühlschrank nehmen, mit einem Teelöffel kleine Stücke abstechen und zu Kugeln formen. Jeweils die Hälfte der Orangen-Trüffel in Mandeln und in Schokoplättchen wälzen.