

Pfeffrige - Trüffel - Herzen

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 50 Portionen

400	Gramm	Schokolade, Zartbitter
125	Gramm	Schlagsahne
1/2	Teel.	Pfeffer, rosa, fein gemörserter (Menge nach Geschmack)
300	Gramm	Schokolade, Bitter

Anleitung:

Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Sahne aufkochen. Mit geschmolzener Schokolade mischen. Evt. mit Stabmixer glätten. Pfeffer hinzufügen. Backblech mit Packpapier auslegen. ca. 20 x 20 cm großes Quadrat aus gefalzten Alufolienstreifen bilden (oder Rahmen aus Holzleisten). Masse hineingeben und über Nacht kühl stellen. Kleine Herzen ausstechen und noch mal kühl stellen. Bitterschokolade schmelzen und auf Körpertemperatur abkühlen (Lippenprobe: Kleinen Klecks Schokolade an auf die Lippe tupfen. Darf sich nicht zu heiß und nicht zu kalt anfühlen). Herzen mit Schokolade überziehen und auf einem Gitter fest werden lassen.