

Rum - Trüffel 5

Kategorien: Alkohol, Pralinen, Schokolade

Zutaten für: 20 Stueck

20	Gramm	Butter
250	Gramm	Vollmilchkuvertuere
80	ml	Rum 54%; z.B. Pott54
200	Gramm	Zartbitterkuvertuere Vollmilch-Kuvertuereraspel

Anleitung:

Die Butter in einem Topf bei milder Hitze erwärmen. Die Vollmilchkuvertuere zerhacken und mit dem Rum dazugeben. Unter Rühren bei sanfter Hitze schmelzen lassen. Dann Masse in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen abstechen, rund formen und auf Backpapier setzen. Die zartbitterkuvertuere auf 32 Grad erwärmen und die Bällchen damit überziehen. Anschließend in den Vollmilch-Kuvertuere-Raspeln wenden. Eine Stunde kalt stellen und dann hübsch verpacken. In einem hübschen Kästchen arrangiert eignen sich die Rumtrüffel hervorragend als Mitbringsel aus der eigenen Küche.