

Rum - Trüffel 6

Kategorien: Trüffel, Pralinen

Zutaten für: 40 Stück

200	Gramm	Kuvertüre - fein geraspelt
200	Gramm	Haselnüsse - fein gerieben
150	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Rum
2		Eiweiße
		Schokoladestreusel

Anleitung:

Zubereitung: Kuvertüre mit Haselnüssen, Puderzucker und Rum in einer Schüssel vermengen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Masse heben und ca. 30Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Kleine Kugeln formen und diese in Schokoladestreusel, geriebener weißer Schokolade oder Kokosflocken wälzen. Kühl aufbewahren.

481 kcal / 100g;77 kcal / Stück;16 g / Stück

20 min Zubereitung

30 min Ruhezeit

fett 29 %