

Schoko - Trüffel

Kategorien: Konfekt, Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 40 Stueck

150	ml	Schlagsahne
50	Gramm	Butter
250	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere
3	Essl.	Rum
20	Gramm	Kakaopulver
60	Gramm	Zucker

Anleitung:

Schlagsahne mit Butter aufkochen, dann erkalten lassen. Halbbitter-Kuvertuere hacken und im heissen Wasserbad schmelzen lassen. Gut mit der Sahne-Butter verruehren, aber nicht schaumig schlagen, und mit dem Rum wuerzen. Ueber Nacht in den Kuehlschrank oder 2-3 Stunden ins Gefrierfach stellen. Mit einem Melonenausstecher Kugeln aus der Masse ausstechen, vorsichtig mit einer Messerspitze loesen und auf Backpapier legen. In einer Mischung aus Kakaopulver und Zucker waelzen. Kuehl aufbewahren.