

Schokoladen - Creme - Kugeln

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Kochschokolade
100	Gramm	Butter
2	Stücke	Eigelb
65	ml	Sahne

Anleitung:

Schokolade (Vollmilch od. Zartbitter) im Wasserbad schmelzen, die Butter einrühren und die Eigelbe und die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse kalt stellen. Danach in Kugeln formen und in Kakao ungesüßt, Kokosflocken oder Schokosteusel wälzen.

Tipp: Man kann auch Aromen hinzufügen!

Am liebsten mag ich Buttersvanille oder Rumaroma.