

# Schokoladen - Trüffel 1

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept 20 Stücke

125	Gramm	Schokolade, dunkel
2	Essl.	Wasser
3		Eigelb
125	Gramm	Butter
65	Gramm	Puderzucker
25	Gramm	Kakao

## Anleitung:

Die Schokolade mit dem Wasser in einer schweren Kasserolle zum Schmelzen bringen. Vom Feuer nehmen, das Eigelb unter die Schokolade rühren, in die Rührschüssel füllen und die Butter und den Puderzucker hinzufügen. Die Mischung kühlen, bis sie festgeworden ist. In kleine Kugeln teilen und in dem Kakao wälzen. Um diese Arbeit zu erleichtern, den Kakao in eine grosse Schüssel oder eine kleine Schüssel mit Deckel füllen, jeweils 4 Kugeln hineingeben, verschließen und die Schüssel nur einige Male leicht nach oben und unten drehen. Die fertigen Trüffeln mit kandierte Veilchen und Nüssen dekorieren und in Papierkapseln gefüllt servieren.