

Schokoladen - Trüffel 2

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
3		Eigelbe
2	Essl.	Rum
125	Gramm	Butter
65	Gramm	Puderzucker (gesiebt) Kuvertüre

Anleitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und den Rum hinzugeben. Die Mischung vom Herd nehmen und die Eigelbe schnell unterrühren. Butter und Puderzucker abwechselnd unter die warme Schokoladen-masse rühren. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, diese zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Nachdem die Masse fest geworden ist, Kugeln formen und zum überziehen auf Zahnstocher piksen. Dunkle Trüffel: Zartbitterschokolade und Zartbitterkuvertüre. Helle Trüffel: Vollmilchschokolade und Vollmilchkuvertüre.