

Schwarze - Sesam - Trüffeln

Kategorien: Konfekt, Trüffel, Pralinen

Zutaten für: 70 Stück

650	Gramm	Weißer Schokolade
50	Gramm	Zucker
150	Gramm	Schlagsahne
30	Gramm	Sesamöl
100	Gramm	Schwarzer Sesam (Reformhaus), ersatzweise weißer Sesam

Anleitung:

Vorbereitungszeit: 35 Minuten - Kühlzeit:120 Minuten

Die Schokolade grob hacken. Zucker in einem kleinen Topf goldgelb schmelzen lassen, ohne umzurühren. Sahne zufügen und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

450 g gehackte Schokolade und das Sesamöl einrühren. Eine Form (z.B. eine Auflaufform, ca. 27 x 17 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Die handwarme Masse etwa 1,5 cm hoch einfüllen. Im Kühlschrank mindestens 2-3 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

Die restliche Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen.

Erkaltete Masse mit Hilfe der Folie aus der Form heben, in Würfel, Kugeln oder Rechtecke teilen. Pralinen in geschmolzener Schokolade wenden und mit Sesam bestreuen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Spänen von weißer Kuvertüre verzieren.