

Trüffel - Spießchen

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 20 Stück

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Dunkle Schokolade
100	Gramm	Creme fraîche
3	Essl.	Cognac
1	Essl.	Butter
4	Essl.	Kakao

AUSSERDEM

Geleefrüchte

Spaghetti

Anleitung:

Schokolade grob hacken. Die Creme fraîche in einem kleinen Topf erhitzen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Cognac und Butter einrühren. Die Masse ca. 20 Min. in den Kühlschrank stellen, bis sie fest, aber nicht hart geworden ist.

Eine große, flache Platte in das Gefrierfach stellen. Das Kakaopulver auf einem flachen Teller oder einem Tablett gleichmäßig verteilen.

Die Geleefrüchte sternförmig ausstechen und die Spaghetti halbieren. Mit kühlen Händen kleine Kugeln aus der Schokoladenmasse formen und in Kakao wälzen. Die Schokoladentrüffel auf die geeiste Platte setzen.

Je 2 Trüffel und 2 Geleesterne mit einer Stricknadel durchbohren und abwechselnd auf Spaghetti spießen.

Kühlen ca. 20 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

90 kcal Eiweiß: 1 Gramm, Fett: 6 Gramm Kohlenhydrate: 5 Gramm