

Truffettes de Chamberry

Kategorien: Pralinen, , Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

275	Gramm	Krokant
275	Gramm	Kuvertüre
275	Gramm	Fondant
200	Gramm	Butter

Anleitung:

Den Krokant fein stoßen, sieben und mit der geschmolzenen Kuvertüre, Fondant und der Butter vermischen. Die Mischung in sehr kleine Stücke teilen, 1 Std. kalt stellen. Rasch in kleine Kugeln formen und in Kakaopulver mit Kristallzucker vermischt wälzen, oder geriebene Schokolade wälzen und bis zum Gebrauch kühl stellen.