

Sahnetrüffel mit Kakao oder Krokant

Zutaten:

250 g Zartbitterkuvertüre

200 g Vollmilchkuvertüre

200 ml Schlagsahne

100 g weiche Butter

1 Prise Salz

4 EL Kakaopulver

Evtl Krokant oder Lebkuchengewürz.

Rezept:

Kuvertüre kleinhacken. Sahne erhitzen und einmal leicht aufkochen. Die Kuvertüre in eine Schüssel geben und die Sahne darüber gießen. Die Butter kleinschneiden und dazugeben.

Alles so lange rühren bis alles geschmolzen ist und eine schöne glatte Masse entsteht. Für ca 1 Std in den Kühlschrank stellen. Mit einem Teelöffel eine kleine Menge entnehmen und in der Hand rollen.

Anschließend in Krokant oder Kakao Pulver wälzen. Wer mag kann auch Krokant unterrühren oder Lebkuchengewürz dazugeben.

Nun noch einmal kühlen. Im Kühlschrank aufbewahren, denn kalt schmecken die Pralinen am Besten!

Viel Spaß in eurer eigenen Schokolaterie!

