

Rezept

# Sahnelikörtrüffel

Ein Rezept von Sahnelikörtrüffel, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> lösliches Espressopulver	<b>470 g</b> Bitterschokolade (mind. 60 %)
<b>50 g</b> Nugat	<b>125 g</b> Sahne
<b>75 g</b> Crème double	<b>30 ml</b> Sahnelikör (z. B. Baileys)
<b>100 g</b> Kakaopulver	<b>1</b> Spritzbeutel mit Lochtülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

- 30 ml Wasser aufkochen und Espressopulver untermischen. Schokolade hacken, Nugat würfeln. Sahne und Crème double aufkochen, 220 g Schokolade darin auflösen. Nugat dazugeben und schmelzen lassen. Likör und Kaffee untermischen. In einer Schüssel kühl stellen. Zwischendurch umrühren, damit sie abkühlt - aber nicht ganz, sonst wird die Masse zu fest und lässt sich schwer spritzen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die cremige Trüffelmasse portionsweise mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle in kleinen Häufchen auf das Blech spritzen und fest werden lassen.
- Übrige Schokolade in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Kakaopulver auf einem Blech verteilen. Trüffel mit einer Pralinengabel durch die Schokolade ziehen und auf das Kakaopulver setzen. Sobald die Schokolade fest wird, das Blech vorsichtig rütteln, damit das Kakaopulver die Pralinen umhüllt. Die festen Trüffel in eine luftdichte Dose füllen.