Rezept

Schokoladentrüffel mit Likör

Ein Rezept von Schokoladentrüffel mit Likör, am 29.04.2024

Zutaten

- **300 g** Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- **100 g** Sahne
- **2 EL** Alkohol (z. B. Birnen-, Kirsch- oder Himbeergeist, Marillen- oder Orangenlikör)
- **100 g** Vollmilchschokolade
- **1 EL** weiche Butter
- **50 g** Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen. Beide Schokoladensorten grob hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Sofort die Schokolade dazugeben und von der Mitte aus umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

2. Butter und 2 EL Alkohol nach Geschmack in die Schokoladenmasse geben und mit dem Pürierstab kräftig aufschlagen, damit sie eine zarte Konsistenz bekommt. Die Trüffelmasse ca. 1 cm dick auf die Folie streichen. Die Masse mit der überstehenden Folie bedecken und ca. 8 Std. ruhen lassen.

3. Die Folie entfernen. Die Trüffelmasse mit einem Teigrädchen in ca. 1,5 cm große Stücke teilen. Diese mit kühlen Händen zu Kugeln formen. Das Kakaopulver in eine kleine Schüssel sieben, die Trüffel darin einzeln vorsichtig wälzen.