

Rezept

Champagnertrüffel

Ein Rezept von Champagnertrüffel, am 09.06.2026

Zutaten

100 g weiße Kuvertüre	20 g Kokosfett (nach Belieben)
75 g weiche Butter	75 g Puderzucker
75 ml trockener Champagner	Puderzucker zum Bestäuben
24 Pralinenförmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und nach Belieben mit Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann leicht abkühlen lassen. Die Butter und den Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und unterrühren. Nach und nach den Champagner unterrühren. Die Pralinenmasse zugedeckt 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Das Backblech oder eine flache Platte mit Klarsichtfolie auslegen. Die Pralinenmasse in einen Einwegspritzenbeutel füllen und ein großes Loch (ca. 1 cm) einschneiden. Dann 24 gleich große Tupfen auf das Blech oder die Platte spritzen und ca. 12 Std. (am besten über Nacht) kühl stellen.
3. Am nächsten Tag die Tupfen mit den Händen rasch zu Kugeln formen. Die Trüffel in Puderzucker wälzen, in Pralinenförmchen setzen und kühl aufbewahren. Halten sie mindestens 2 Wochen.