

Rezept

# Dunkle Schokotrüffel

Ein Rezept von Dunkle Schokotrüffel, am 25.04.2024

## Zutaten

**250 g** Zartbitter-Schokolade (mind. 70 %  
Kakaogehalt)

**50 g** Puderzucker

**150 g** Sahne

**75 g** weiche Butter

**40 g** ungesüßtes Kakaopulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Trüffel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 65 kcal, 6 g F, 1 g EW, 4 g KH

## Zubereitung

1. Schokolade klein hacken. Die Sahne langsam bei kleiner Hitze in einem Topf erhitzen, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Schokoladenstückchen zugeben und alles ca. 2 Min. ohne Hitze zugedeckt ruhen lassen. Dann mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Butter in Flöckchen schneiden und mit dem Puderzucker unter die Schokomischung rühren. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.
2. Die Schokomischung 1-2 Std. vor der Weiterverwendung bei Raumtemperatur ruhen lassen. Das Kakaopulver in einen tiefen Teller geben. Mithilfe eines Teelöffels jeweils eine knapp walnussgroße Menge von der Schokomischung abstechen und diese mithilfe eines zweiten Teelöffels zu rundlichen Nocken formen. Die Trüffel nach und nach mithilfe einer Gabel im Kakao wälzen. Verschlössen und kühl aufbewahrt sind die Schokotrüffel ca. 2 Wochen haltbar.