

Rezept

Pfeffertrüffel

Ein Rezept von Pfeffertrüffel, am 23.04.2024

Zutaten

2 TL schwarze Pfefferkörner	150 g Sahne
180 g dunkle Schokolade(70%)	20 g weiche Butter
2 EL Kakaopulver	1 Form (15 × 20 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 35 Trüffel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Mit der Sahne aufkochen und 10 Min. ziehen lassen. Die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel füllen. Die Sahne noch einmal aufkochen und durch ein Sieb zur Schokolade gießen. Die Schokolade unter Rühren in der Sahne auflösen. Butter unterrühren.

2. Eine Form von etwa 15 × 20 cm mit Backpapier auslegen, die Schokomasse etwa 1,5 cm hoch hineingießen und im Kühlschrank 2 Std. fest werden lassen. Die erstarrte Masse auf einen Bogen Backpapier stürzen, das Papier vom Boden abziehen und die Masse in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Den Kakao in eine kleine Schüssel sieben, die Trüffel einzeln mit der Gabel darin wenden.