

Dreierlei Schokoladentrüffel

Für je ca. 40 Stück

Dunkle-Schokoladentrüffel:

1 dl Rahm
300g Dunkle Schokolade (70%)
20g Butter

Milch-Schokoladentrüffel:

1dl Rahm
350g Milkschokolade
20g Butter

Weisse Schokoladentrüffel:

1dl Rahm
400g Weisse Schokolade



Zubereitung:

Den Rahm in einer Pfanne warm werden lassen und vom Herd nehmen.

Die Schokolade in kleinen Stücken begeben und so lange rühren bis sie vollständig geschmolzen ist. Bei der Zubereitung von Milch- und Dunkle-Schokoladentrüffeln die Butter in die warme Masse einrühren.

Die fertige Masse in eine Schüssel oder Gratinplatte füllen, mit einer Klarsichtfolie abdecken (direkt auf die Masse legen) und im Kühler kaltstellen bis die Masse fest ist.

Mit einem Perlenausstecher, kleinen Eislöffel, Kaffeelöffel oder einem Dressiersack kleine Kugeln portionieren. Diese auf Backpapier ablegen.

Fertige Trüffel z.B. in Kakaopulver wälzen. Die Kugeln können auch in Kuchenglasur gedreht, mit Streuseln bestreut oder auch im Staubzucker gepudert werden.

Viel Spass...