

Schokoladen-Cognac-Trüffel hausgemacht



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Edel, schick, hausgemacht, unwiderstehlich

Zutaten

- (Zutaten für ca. 40 Stück)
- 200 g zartbittere Schokolade mit 70 % Kakaoanteil
- 100 g Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil
- 150 ml Sahne
- 40 g weiche Butter
- 4 cl Cognac oder Weinbrand

- 50 g Kakaopulver, ungesüßt zum Wälzen der Trüffel
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schokolade fein schneiden oder hacken und in einer ausreichend großen Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt2

Die Sahne kurz aufkochen lassen und über die geschmolzene Schokolade geben, verrühren, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Dann mit der weichen Butter mit einer Prise Salz gut schaumig rühren und mit dem Cognac zur Schokolade geben.

Schritt4

Nunmehr die Masse, mit Folie abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden auskühlen, bis sie formbar wird.

Schritt5

Mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und mit feuchten Händen gleichmäßig groß und rund rollen.

Schritt6

Sogleich in das Kakaopulver geben und unter ständigem Rütteln wälzen, damit sich der Kakao gleichmäßig verteilt.

Schritt7

Mit einer Tischgabel aus dem Kakao heben, anrichten.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** adventszeit, edel, einfach, hausgemacht, individuell, preiswert, schick, teegebäck, trüffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-cognac-trueffel-hausgemacht/>