Schokoladentrüffel, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });

Ein Rezept der renommierten Stiftung „Grand Ecole du Chocolat“, einfacher als gedacht

Zutaten

- Mengenangabe für ca. 30 Trüffel
- 150 g Sahne
- 200 g Bitterschokolade mit 68% Kakaoanteil
- 25 g Honig
- 30 g weiche Butter
- Kakaopulver zum Wälzen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne mit dem Honig einmal kurz aufkochen und ca. 1/3 der Menge, über die grob zerbröckelte Schokolade geben.

Schritt2

Etwas verrühren um einen glänzenden, elastischen Kern zu erhalten..

Schritt3

Nunmehr, nach und nach, zunächst in kleinen Mengen, unter ständigem Rühren, die restliche Sahne - Honig - Mischung, dazu geben. So dass die Konsistenz, bis zum Ende des Mischvorgangs erhalten bleibt. Die weiche Butter hinzu fügen und so lange Rühren, bis sie vollständig in der Masse eingebunden ist.

Schritt4

Auf Raumtemperatur auskühlen lassen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Kleine Häufchen auf Back - Trennpapier spritzen und wieder etwas auskühlen lassen. Die Schokoladentrüffel

anschließend gleichmäßig rund in den Handflächen rollen und in Kakaopulver wälzen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** edel, köstlich, schnell und preiswert, trüffel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladentrueffel-hausgemacht/