

Whiskeylikör-Trüffel

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade
25 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
etwa 3 EL Whiskey-Sahne-Likör

Zum Bestreuen:

etwas Dr. Oetker Kakao



1. Zubereiten: Schokolade grob zerkleinern und mit Butter und Vanille-Zucker im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel geben. Likör hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse etwa 30 Min. kalt stellen.

2. Die Masse 1 Min. auf höchster Stufe mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Kakaopulver auf einen flachen Teller geben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen. Tuffs (Ø etwa 2 cm) aufspritzen und die Trüffel mit Kakao bestreuen. Die Trüffel kühl aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 2 g, Kh: 3 g, kJ: 137, kcal: 33

etwa 25 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Trüffel in Pralinenkapseln setzen.
- Nach Wunsch können die Trüffel auch in gehackten Mandeln oder Krokant gewälzt werden.