

Orangen-Trüffel

Feine Butter-Orangen-Pralinen zum Verschenken

etwa 25 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade
25 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
3 EL Orangenlikör

Außerdem:

etwa 25 Pralinenkapseln
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

1 Zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern und mit Butter und Finesse im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Masse in eine Rührschüssel geben. Likör hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. Die Masse etwa 30 Min. kalt stellen.

- 2 Die Masse 1 Min. auf höchster Stufe mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8 mm) füllen. Tuffs in Pralinenkapseln spritzen und mit Finesse bestreuen. Die Trüffel kühl aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut gekühlt können die Trüffel etwa 1 Woche aufbewahrt werden.