

Schoko- Erdnuss- Trüffel



TIPP

Damit die Kugeln schön in Form bleiben, empfiehlt sich eine rasche Verarbeitung der Schokomasse – zusätzliche helfende Hände sind also durchaus erwünscht.

ZUTATEN:

500 g Zartbitterschokolade
1 EL Backkakao
2 EL Puderzucker
300 ml Schlagsahne
2 EL Butter
1 Prise Salz
40–50 Erdnüsse (geschält)

Nach Belieben:
Puderzucker oder
Trinkkakao

ZUBEREITUNG:

1. Die Schokolade fein hacken und mit Kakao und Puderzucker mischen.
2. In der Zwischenzeit Sahne in einem Topf leicht erhitzen und die Butter und das Salz darin auflösen.
3. Im Anschluss die Flüssigkeit unter ständigem Rühren über die Schokoladenmischung gießen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Schokoladenmasse in eine Schüssel gießen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.
4. Nach Ablauf der Zeit mit dem Teelöffel kleine Portionen der fest gewordenen Schokoladenmasse abstechen, einen Erdnusskern in die Mitte geben und zu Kugeln formen.
5. Die Kugeln danach direkt noch einmal für 10 Minuten kalt stellen und im Anschluss nach Belieben in Kakao oder Puderzucker wälzen.
6. Am besten sollten die fertigen Schoko-Erdnuss-Trüffel danach bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahrt werden.