

Espresso-Schokoladen-TrÃ¼ffel

Description

(fÃ¼r 20 StÃ¼ck/2 P.)

Zutaten:

125 g ZartbitterkuvertÃ¼re

100 g Vollmilchschokolade

100 ml Creme legere

50 g weiche Halbfettbutter

3 EL Instant-Espressopulver

2 EL Kakaopulver

2 EL Puderzucker

default watermark

Zubereitung:

1. KuvertÃ¼re und Schokolade mit einem scharfen Messer grob hacken, dann in eine EdelstahlschÃ¼ssel geben. Die SchÃ¼ssel ins heiÃe Wasserbad stellen und die Schokolade unter RÃ¼hren schmelzen. Die SchÃ¼ssel aus dem Wasserbad nehmen, die Creme legere zugeben und unter RÃ¼hren, bis eine glatte Creme entsteht. Die Creme abkÃ¼hlen lassen.
2. Die Butter in einer SchÃ¼ssel mit 1 EL Espressopulver mit dem HandrÃ¼hrgerÃt schaumig rÃ¼hren. Die Buttercreme mit der Schokocreme mischen und alles zu einer glatten Masse rÃ¼hren.
3. Die Masse abdecken und fÃ¼r etwa 1 Std. kalt stellen. AnschlieÃend mit einem TeelÃ¶ffel kleine Portionen abstechen und auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen. Die Portionen weitere 30 min. kalt stellen. Dann zu Kugeln formen.
4. Restliches Espressopulver, Kakaopulver und Puderzucker auf 3 verschiedene SchÃ¼sseln verteilen. Die TrÃ¼ffel nacheinander darin wÃ¼hlen und erneut fÃ¼r mind. 30 min. kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 35 min. (plus KÃ¼hlzeit)

Pro StÃ¼ck ca.: 86 kcal/359 kJ, 1 g E, 6 g F, 7 g KH

Category

1. Desserts

Date Created

Juni 15, 2017

Author

jeanny

default watermark