



Schokoladentrüffel*

125g	dunkle Schokolade, extrafein
1	Eigelb
75g	Butter, sehr weich
1 EL	Crème fraîche
50g	Puderzucker
2 EL	Whisky, Rum oder Cointreau
2 EL	ungesüßter Kakao

Im Wasserbad bei kleiner Flamme die Schokoladenstücke ohne Umrühren schmelzen lassen. Aus dem Wasserbad herausnehmen. Eigelb mit einem Holzlöffel rasch unterrühren, dann die weiche Butter Stück für Stück, die Crème fraîche, den gesiebten Puderzucker und den Alkohol.

Die Schokomasse mind. 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel kleine Trüffel formen, in ein Glas mit dem Kakao fallen lassen und mit Hilfe einer Gabel herausnehmen. Auf einer Platte anrichten und vor dem Servieren mind. eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

*original französisches Rezept von Françoise Bernard



mach mit: jeden Tag eine Adventskarte
www.elkjefoto.de/advent



mach mit: jeden Tag eine Adventskarte
www.eilkjefoto.de/advent



Schokoladentrüffel*

125g	dunkle Schokolade, extrafein	1	Eigelb
75g	Butter, sehr weich	1 EL	Crème fraîche
50g	Puderrucker	2 EL	Whisky, Rum oder Cointreau
2 EL	ungesüßter Kakao		

Im Wasserbad bei kleiner Flamme die Schokoladenstücke ohne Umrühren rasch unterrühren, dann die weiche Butter Stück für Stück, die Crème fraîche, den gesiebten Puderrucker und den Alkohol.
Die Schokomasse mind. 3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel kleine Trüffel formen, in ein Glas mit dem Kakao fallen lassen und mit Hilfe einer Gabel herausnehmen. Auf einer Platte anrichten und vor dem Servieren mind. eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

*original französisches Rezept von Françoise Bernard