



## **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](http://www.elkjefoto.de/advent)

Hilfe einer Gabel herausnehmen. Auf einer Platte anrichten und vor dem Servieren Teeöffel Kleine Trüffeln, in ein Glas mit dem Kakaofällen lassen und mit Die Schokomasse mind. 3 Stunden im Kühlzimmerschrank abkühlen lassen. Mit einem

gesiebten Puderzucker und dem Alkohol. Im Wasserbad bei kleiner Flamme die Schokoladenstücke ohne Umrühren rasch unterrühren, dann die weiche Butter Stück für Stück, die Crème fraîche, den schmelzen lassen. Aus dem Wasserbad herausnehmen. Eigebi mit einem Holzteeöffel gesieben. 3 Stunden im Kühlzimmerschrank abkühlen lassen. Mit einem Teeöffel Kleine Trüffeln, in ein Glas mit dem Kakaofällen lassen und vor dem Servieren Teeöffel Kleine Trüffeln, in ein Glas mit dem Kakaofällen lassen und vor dem Servieren

mach mit jedem Tag eine Adventskarte  
[www.elljefoto.de/advent](http://www.elljefoto.de/advent)

\*\* \*\*

### Schokoladentrüffel\*

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

