Eierlikör-Trüffel

Mit dem Rezept für Eierlikör-Trüffel lassen sich kleine Köstlichkeiten zaubern, denen sich nur schwer widerstehen lässt. Ausprobieren und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

300 g	Kuvertüre (weiße)
80 g	Butter (weiche)
2 Stk.	Eigelb
50 ml	Eierlikör
4 EL	Kokosraspeln
3 EL	Sesam

Zubereitung

1. Für die Eierlikör-Trüffel als erstes die Kuvertüre mit einem Messer zerkleinern und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Dann Butter in Stücke schneiden und einrühren. Danach Eier trennen und Eigelb nach und nach in die Schokoladencreme einrühren. Zuletzt den Eierlikör einrühren, die Masse für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Anschließend die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und etwas wärmer werden lassen. In der Zwischenzeit Kokosraspeln auf einem Teller und Sesam auf einem anderen Teller ausbreiten.

3. Dann mit einem Teelöffel etwas von der Schokoladenmasse abnehmen und zu einer Kugel formen. Die Kugel dann in den Kokosraspeln wälzen, bis sie komplett bedeckt ist. So mit einer Hälfte der Schokoladenmasse verfahren. Die andere Hälfte der Creme zu Kugeln formen und in dem Sesam wälzen.

4. Die Kugeln dann entweder weiter kühl stellen oder sofort servieren.

Tipp

Die Eierlikör-Trüffel sind im Kühlschrank aufbewahrt für einige Tage haltbar. Die Trüffel können auch mit dunkler Schokolade hergestellt werden. Die Kugeln sehen auch mit dunkler Schokolade besprenkelt sehr schön aus.