Cappuccino-Trüffel

Eine süß-herbe Komposition: Die Cappuccino-Trüffel als kulinarische Aufmerksamkeit an Freunde und Bekannte verschenken. Dieses Rezept gelingt in wenigen Minuten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

120 g	Zartbitterschokolade
160 g	Milchschokolade
60 ml	Kaffee (türkischen)
60 ml	Schlagobers
1.5 EL	Butter (weiche)
1 Prise	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Zartbitterschokolade für die Cappuccino-Trüffel in kleinere Stücke brechen. Schokolade in eine Schale geben und diese über dem heißen Wasserdampf in einer Schale schmelzen.

2. Zimmerwarme Butter unter die geschmolzene Schokolade rühren. Heißes Wasser auf Filterkaffee gießen und diesen türkischen Kaffee hinzufügen. Abschließend Obers einrühren und überkühlen.

3. Die erkaltete Schokoladenmasse in kleine Stücke trennen und runde Pralinen formen. Zwischenzeitlich Hände anfeuchten, so fällt das Formen der Pralinen um einiges leichter.

4. Vor dem Verzehr die fertigen Cappuccino-Trüffel in Kokosflocken, Feinkristallzucker oder gehackten Nüssen wälzen und auf einem Glasteller servieren.

Tipp

Diese schmackhaften Cappuccino-Trüffel in bunte Pralinenförmchen setzen. Die Pralinen halten sich

bis zu 2 Wochen an einem kühlen Platz.