Cognactrüffel

Die Cognactrüffel ist eine feine Leckerei für Erwachsene. Die schokoladigen Pralinen schmecken nicht nur zu Weihnachten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

250 g	Vollmilchschokolade (zirka 35% Kakaoanteil)
150 g	dunkle Kuvertüre (mind. 65% Kakaoanteilg)
160 g	Butter (weich, zimmerwarm)
100 ml	Cognac
50 g	Honig
60 g	Schlagobers (Sahne)
	Kakao

Zubereitung

1. Für die handgemachten **Cognactrüffel** Vollmilchschokolade und dunkle Kuvertüre in eine Schüssel geben und bei 45 °C im Backofen schmelzen. Gründlich verrühren und auf zirka 32 °C abkühlen lassen.

2. Die zimmerwarme, weiche Butter schaumig rühren, das Schlagobers, Honig und Cognac nach und nach zugeben und verrühren. Die temperierte Schokolade langsam einrühren und anschließend die Masse in einen Dressiersack füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Häufchen dressieren. Zirka eine halbe Stunde kühl stellen.

3. Jetzt mit der Hand kleine Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen, einige Minuten im Kakao liegen lassen. Die köstlichen Cognactrüffel gekühlt in einer Dose aufbewahren.

Tipp

Die Cognactrüffel in Papiermanschetten legen und kühl aufbewahren.