

Kaffee-Trüffel-Pralinen

Die Kaffee-Trüffel-Pralinen sind eine herrliche Nascherei. Das delikate Rezept gelingt mit ein wenig Geschick bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,7 h



Zutaten

200 g	Kuvertüre
30 ml	Espresso
1 Stk.	Bourbon Vanille
150 ml	Rama Cremefine
1 Packung	Schokoraspeln

Zubereitung

1. Für die **Kaffee-Trüffel-Pralinen** die Schokolade zerhacken und in eine Schüssel geben.
2. Den Espresso mit Rama-Cremefine und Vanillemark in einem Topf verrühren. Unter ständigem Rühren erhitzen und kurz vor dem Aufkochen von der Hitze nehmen.
3. Über die gehackte Schokolade gießen und 1 Minuten ruhen lassen. Danach gut zu einer gleichmäßigen Creme verrühren.
4. Die Creme für 10 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
5. Vom Kühlschrank nehmen und zirka 7 Minuten mit einem Handrührer aufschlagen.
6. Jetzt etwa 60 Minuten im Kühlschrank kühlen lassen.
7. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Teelöffel Häufchen aus der Masse stechen und mit kleinem Abstand auf das Blech legen.
8. Weitere 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

9. Die Hände mit eiskaltem Wasser abkühlen, abtrocknen und aus den Häufchen kleine Pralinen rollen. In Schokoraspeln wälzen.
10. Eine weitere halbe Stunde im Kühlschrank kühlen lassen und danach an einem kühlen Platz über Nacht trocknen und fest werden lassen.

Tipp