

Oreo-Trüffel

Mit dem Rezept für Oreo-Trüffel lassen sich kleine Pralinen herstellen, von denen Leckermäuler gar nicht genug bekommen können. Mit nur drei Zutaten, ganz einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

350 g	Oreo Kekse
200 g	Frischkäse
400 g	Schokolade (weiße)

Zubereitung

1. Für die Oreo-Trüffel als erstes die Oreokekse mit einem Nudelholz oder einer Küchenmaschine zerkleinern und fein mahlen. Von der Masse eine kleine Menge wegnehmen, diese wird später für die Garnitur benötigt. Dann Frischkäse zu den übrigen Kekskrümeln geben und alles gut vermischen.
2. Aus der Masse nun schöne kleine Kugeln formen. Die Kugeln anschließend für mindestens eine Stunde kaltstellen, dies erleichtert den nächsten Arbeitsschritt. Jetzt die weiße Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Jede Kugel nun mithilfe zweier Gabeln in der weißen Schokolade wälzen, bis sie vollständig bedeckt sind. Die Kugeln auf ein Backpapier oder einem Brett setzen. Die Bälle mit den zerbröselten Keksen bestreuen und vollständig trocknen lassen.

Tipp

Die Oreo-Trüffel sind in eine Dose verpackt und kühl gelagert für einige Tage haltbar. Vor dem Genuss, die Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen oder kalt genießen.