



Whiskey-Sahne-Trüffel

Sahnig-buttrige Trüffelpralinen mit einem Schuss Whiskey

etwa 60 Stück  Etwas Übung erforderlich  60 Minuten



Zutaten:

Whiskey-Sahne-Trüffel

Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier

Zutaten:

225 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

50 g weiche Butter

75 ml Whiskey

100 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Kuvertüre hacken. Mit Butter und Whiskey im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und vorsichtig rühren. Wenn alles geschmolzen und homogen ist, die Sahne mit einem Schneebesen unterrühren. Die Masse fest werden lassen. Backblech oder Brett mit Backpapier belegen.

2 Zubereiten:

Die feste, aber noch nicht harte Creme in einen Einwegspritzebeutel oder Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden und dicke Stangen (Ø gut 1,5 cm) auf das Brett oder Blech spritzen. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

3 Verzieren:

Wenn die Stangen fest sind, diese in gut 1 cm breite Stücke schneiden. Diese in Kakao wälzen. In gut schließenden Dosen im Kühlschrank lagern.

- Vollmilch-Fans können die Trüffel auch mit 300 g Dr. Oetker Vollmilch-Kuvertüre zubereiten.
- Gut gekühlt kann man die Trüffel etwa 2 Wochen aufbewahren.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	151 kJ	1892 kJ
	36 kcal	452 kcal
Kohlenhydrate	1,93 g	24,10 g
Zucker	1,79 g	22,39 g