

Kaffee-Honig-Trüffel



Zutaten:

150 g Sahne
30 g lösliches Kaffeepulver
25 g Honig
300 g Zartbitter-Schokolade
25 g Butter

Zubereitung:

Honig, Sahne und löslichen Kaffee in einem Topf erwärmen, Schokolade hinzugeben.

Die Masse unter Rühren vorsichtig zum Kochen bringen. Gut aufpassen, dass nichts anbrennt.

Topf vom Herd nehmen, Butter zugeben, immer wieder durchrühren, bis die Butter sich völlig gelöst hat. Den Topf mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen.

Beliebige Formen mit weißer Kuvertüre ausgießen und abkühlen lassen. Sollten keine Formen im Haushalt vorhanden sein, lassen sich auch fertige Hohlkörper benutzen. Die Masse bis kurz unter den Rand in die Formen einfüllen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Die Formen am nächsten Tag mit flüssiger Kuvertüre verschließen und erneut kalt stellen. Anschließend die Pralinen aus der Form klopfen.

Tipp:

Auch Eiswürfelbereiter aus Silikon eignen sich als Pralinenform.

Rezept: Tanja Kathöfer