



Whiskey-Sahne-Trüffel

- 225 g Zartbitterschokolade
- 50 g weiche Butter
- 75 ml Single-Malt-Whisky
- 100 g Schlagsahne
- Kakaopulver



Schokolade, Butter und Whisky* bei geringer Hitze schmelzen und rühren. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, die Sahne untermischen.

Die Masse im Topf fest werden lassen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und Stangen mit einem Durchmesser von ca. 1,5 cm auf ein Blech spritzen.

Die Masse im Kühlschrank erkalten und fest werden lassen, anschließend in Stücke schneiden. Die Stücke in Kakaopulver wälzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Im Kühlschrank sind die Trüffel zwei Wochen haltbar.

*wer das Rezept ohne Alkohol zubereiten möchte, ersetzt den Whiskey durch einige Tropfen Rum-Aroma oder Vanille-Extrakt

Rezeptvorschlag: Maren Daniel

