

Amaretto Trüffes

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Ergibt ca. 40 Trüffes



Zutaten:

400g Zartbittercouverture in Stücken (Rio Huimbi 42% Felchlin)

100g Butter

25g Amaretto

Schokoladenstreusel zum Verzieren oder geröstete und gehakte Nüsse.

Zubereitung

1. Couverture in den Mixtopf geben und 20 Sek./ Stufe 10 zerkleinern.
2. Butter und Amaretto zugeben und 15.Sek./ Stufe 4.5 verrühren.
3. Teelöffelgrosse Portionen zu einer Kugel formen und auf einem grossen Teller in Schokoladestreusel wälzen.
4. Im Kühlschrank aufbewahren und gekühlt servieren. Ergibt ca. 40 Stück

Haltbarkeit

Die Kugeln halten sich im Kühlschrank ca. 3 Wochen.