

Schokoladentrüffel



Zutaten für ca. 28-30 Stück:

100 g Zartbitter-Schokolade
100 g Butter
100 g Puderzucker
25 g Kakao
2 Esslöffel abgezogene, geriebene Mandeln
1 Esslöffel Rum
bunte Zuckerstreusel

Außerdem:

Pralinenkapseln aus Papier

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Puderzucker, Kakao, Schokolade und die Mandeln dazugeben, zuletzt den Rum. Die Masse ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend kleine Kugeln formen. Die Kugeln nochmals kaltstellen, dann in kleine Pralinenkapseln legen.