Mandelsplittertrüffel



Zutaten

- 125 g Butter
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 250 g Halbbitter-Kuvertüre
- 3 Esslöffel Amaretto
- 50-75 g gestiftelte Mandeln

Außerdem:

- 150 g Vollmilch-Kuvertüre
- 30 g geriebene, weiße Schokolade

Zubereitung

1. Butter und Puderzucker cremig rühren. Halbbitter-Kuvertüre in einem Wasserbad auf ca. 37-40°C erwärmen. Mandellikör mit der Kuvertüre unter die Buttermasse rühren.

2. Die Masse in einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf einem Pergamentpapier kleine Häufchen spritzen. In jedes Häufchen einige Mandelstifte stecken und die Trüffel gut durchkühlen lassen.

3. Die Vollmilch-Kuvertüre im Wasserbad auf ca. 37-40°C erwärmen und die Trüffel damit überziehen. Noch feucht mit geriebener, weißer Schokolade bestreuen.

Tipp:

Gut gekühlt aufbewahrt sind die Mandeltrüffel 3-4 Wochen haltbar.