



Tartufo al Cioccolato (Schokotrüffel)

Man braucht:

- 150 g Haselnusskerne
- 120g Schlagobers (süße Sahne)
- 200 g SPAR PREMIUM Noir 85% Extra dunkle Schokolade
- 150g Vollmilch Schokolade
- 50 g Staubzucker (Puderzucker)
- 1 EL Löskaffee
- 80 g Butter weich
- 3 EL Kakakopulver zum Bestreuen

Und so einfach wird das ganze zubereitet:

Backrohr auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Nüsse auf dem Backblech verteilen und ca. 15 Minuten backen, bis die Schale dunkelbraun wird. Danach auf ein Geschirrtuch geben, Tuch-Enden zusammenfassen und mit den Händen die Nüsse aneinanderreiben, sodass sich die Haut ablöst. Nüsse anschließend grob hacken.

Schlagobers in einem Topf erhitzen, beide Schokoladesorten zugeben und darin schmelzen, von der Hitze nehmen.

Zucker, Löskaffee sowie Butter unterrühren, etwas überkühlen lassen und gehackte Nüsse und Likör zugeben.

Eine kleine, flache Form (ca. 15 x 20 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden, Tartufomasse einfüllen und zugedeckt 6–8 Stunden kaltstellen.

Masse auf ein kleines Brett stürzen, Folie abziehen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Kakao bestreuen; bis zum Servieren kaltstellen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at