

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BRASILIANISCHE SCHOGGI-TRUFFEL

ZUTATEN:

Xx Stk.	xxx
200 g	Schokolade, dunkle (min. 50 % Kakao)
100 g	Crème fraîche
3 EL	Whisky oder Cointreau (wer kein Alkohol mag – kann diesen auch weglassen)
1 EL	Butter oder Margarine
100 g	Schokostreusel

ZUBEREITUNG

Crème Fraîche langsam erhitzen und die grob gehackte Schokolade darin schmelzen. Den Likör oder Whisky und die Butter zugeben und so lange rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Diese in den Kühlschrank stellen, bis sie formbar ist.

Anschliessend Kugeln formen und diese in Streusel wälzen. In Pralinenförmchen geben und am besten im Kühlschrank (in einem Tupperware oder Gutzlidosen aufbewahren. En guete☺.

Tipp: Ein Teil der Pralinen mit Streusel in den Brasilianischen Farben dekorieren.