

Dulcey- & Kaffee-Trüffel

Ingrédients

- 120g Vollmilch
- 300g Dulcey-Schokolade
- 1 Teelöffel Honig
- 8g löslicher Kaffee (nach Geschmack anpassen)

Préparation

1. Für die Feiertage in diesem Jahr habe ich mich entschieden, die üblichen dunklen Schokoladentrüffel durch Trüffel aus Dulcey-Schokolade und Kaffee zu ersetzen.
2. Geschmack anpassen.
3. Schokolade.
4.) Rezept: Bringen Sie die Sahne und den Honig zum Kochen, fügen Sie den löslichen Kaffee hinzu und gießen Sie die Mischung in drei Schritten über die geschmolzene Schokolade, während Sie gut rühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
5. Lassen Sie sie abkühlen und aushärten, füllen Sie dann die Ganache in einen Spritzbeutel und spritzen Sie kleine Kugeln auf ein Blatt Backpapier und stellen Sie sie in den Kühlschrank.
6. Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, können Sie einfach kleine Kugeln mit der Hand oder einem Löffel formen.
7. Wenn sie fest sind, rollen Sie sie in Kakaopulver (oder in Spekulatiuskrümel, geschmolzene Schokolade oder was auch immer Sie möchten), und genießen Sie!
8. Sie halten sich im Kühlschrank einige Tage (etwa zwei Wochen).