



# Walnuss-Trüffel



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 190 kcal/ 791 kJ  
Eiweiß: 2,7 g Fett: 14,6 g  
Kohlenhydrate: 12,8 g

## Zubereitung:

1. Die Walnüsse hacken. Butter und Sahne in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die gehackte Kuvertüre zufügen und unter Rühren schmelzen. Zimt und Kirschwasser-Back zufügen und verrühren. Die Trüffelmasse in eine Metallschüssel füllen und unter Rühren im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Anschließend mit kühlen Händen haselnussgroße Kugeln formen und in den gehackten Walnüssen wälzen. Die Trüffel ca. 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen die Zartbitter-Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad nach Packungsanweisung schmelzen. Die Walnusshälften zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, etwas abtropfen lassen. Auf Backpapier legen und trocknen lassen.

3. Die weiße Kuvertüre hacken und ebenfalls im warmen Wasserbad schmelzen. Anschließend die Walnuss-Trüffel jeweils auf eine Pralinengabel legen und nacheinander mit weißer Kuvertüre überziehen. Mit den Walnusshälften verzieren und auf einem Pralinengitter fest werden lassen. Die Trüffel im Kühlschrank lagern.

Die Walnuss-Trüffel sind ca. 14 Tage haltbar.

## Zutaten für 20 Portionen :

75 g kalifornische Walnüsse  
20 g Butter  
50 ml Sahne  
200 g weiße Kuvertüre  
1 TL Zimt

1 Päckchen Kirschwasser-Back oder einen EL Kirschwasser

## Dekoration:

50 g Zartbitter-Kuvertüre  
125 g Walnüsse (ca. 20 Walnusshälften)  
150 g weiße Kuvertüre