



Schokoladen-Walnuss-Trüffel



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	73 kcal/ 307 kJ	Fett:	5 g
Eiweiß:	1 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	6 g	ungesättigte Fettsäuren:	3 g

Zubereitungszeit:

ca. 50 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit

Zubereitung:

1. Die Sahne bei mittlerer Hitze und häufigem Rühren in einem Topf erhitzen bis sich am Rand leichte Blasen bilden. Den Topf vom Herd nehmen und die Zartbitterschokolade hinzufügen. Den Topf leicht schwenken, damit die Schokolade gut mit der Sahne bedeckt ist. Mit dem Topfdeckel abdecken und 5 Minuten ruhen lassen. Dann mit dem Schneebesen glattrühren und anschließend unter gelegentlichem Umrühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Marshmallows, Walnüsse und Schokoladenchips unterrühren. Die Schokoladenmasse in eine flache Form oder auf eine Kuchenplatte geben und glatt streichen. Im Kühlschrank kühlen, bis die Masse hart ist (mind. eine Stunde).

2. Aus jeweils einem gehäuften Teelöffel der Masse ein Bällchen formen und nebeneinander auf eine Platte legen. Erneut kühlen, bis die Kugeln hart sind.

3. Das Kakao-Pulver auf einen Teller oder in eine kleine Schüssel geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokoladenkugeln nacheinander in das Kakao-Pulver legen. Die Handflächen mit dem Kakao-Pulver bestäuben und die Trüffel einzeln vorsichtig zwischen den Handflächen rollen, bis sie rund sind. Anschließend die Trüffel durch das Kakao-Pulver rollen, bis sie gut bedeckt sind. Sollte die Schokolade zu warm und weich werden, so dass sie nicht mehr zu Kugeln geformt werden kann, einfach die Schokoladenkugeln erneut für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die fertigen Trüffel auf das Blech legen und erneut kühlen.

Zutaten für 30 Portionen :

6 EL Crème double
140 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
50 g Marshmallows, klein gewürfelt (am besten die Schere verwenden)
65 g kalifornische Walnüsse, grob gehackt
85 g Vollmilchschokoladen-Chips
40 g Kakao-Pulver