

Trüffel



MENGE FÜR



VORBEREITUNGSZEIT



BACKZEIT



LEICHT



PROFI-PATISSERIE-SERIE-HAKEN

ZUTATEN:

- 50 g Garnitur
- 50 g Butter oder Margarine
- 50g Streuzucker
- 50 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 5 g gemahlene Mandeln
- Einen Tropfen Mandelaroma
- Schokoladenstreusel
- Papierkapseln

ZUBEREITUNG:

- Garnitur mit den Fingern zerbröseln.
- Butter und Zucker in die Rührschüssel geben und mit dem Profi-Pâtisserie-Haken rühren, bis die Mischung weich und locker ist.
- Puderzucker und Kakaopulver zusammen durchsieben und in die Rührschüssel hinzugeben. Die gemahlene Mandeln und das Mandelaroma hinzugeben. Alles durchrühren.
- Kuchenkrümel mit einem Holzlöffel in die Kakaomischung unterheben. Die Mischung sollte sehr fest sein.
- Einen Löffel der Mischung aufnehmen und mit der Handinnenfläche zu einer Kugel rollen.
- Jede Trüffelpraline in Schokoladenstreuseln rollen, bis sie ausreichend damit bedeckt ist. Anschließend in die Papierkapseln setzen.