

Eierlikör-Trueffel in dunkler Schokolade mit VERPOORTEN

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilchschokolade
50 g Butter, weich
2 Pkg Vanillezucker
etwas Kokosraspeln zum Wälzen der Trüffel
etwas Zucker zum Wälzen der Trüffel



Zubereitung

Die Zartbitter- und Vollmilch-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die weiche Butter, den Vanillezucker und den Eierlikör unter die geschmolzene Zartbitter- und Vollmilchmasse rühren, bis die Butter geschmolzen und alles eine homogene Masse geworden ist.

Die Schokoladen-Masse kühl stellen.

Die gekühlte Schokoladenmasse mit dem Mixer kurz durchrühren. Die geformten Trüffel in der Zucker-Kokosraspel-Mischung wälzen. Auf einem flachem Teller nebeneinander legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank nochmals kühlen. Genießen!!!!

Leser-Tipp

Leckere Geschenkkideen zum selber machen!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Trueffel in dunkler Schokolade mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de