

Verpoorten Punsch-Trüffel mit Espresso

Zutaten

für 25 Eierpunsch-Pralinen:

100 ml Sahne

50 g Zucker

2 TL Espresso (wasserlösliches Instantpulver)

75 g Butter

300 g Zartbitter-Schokolade

3 EL VERPOORTEN-PUNSCH

Kakaopulver

Orangeat

Krokant



Zubereitung

Sahne mit Zucker und dem Espressopulver in einen Topf geben. Aufkochen lassen. Schokolade klein hacken, zusammen mit der Butter und dem VERPOORTEN PUNSCH unter die heiße Sahne rühren. Die Schokolade darin schmelzen. Trüffelmasse im Kühlschrank mehrere Stunden fest werden lassen. Aus der Trüffelmasse mit den Händen Kugeln formen. Die Kugeln oben und seitlich leicht zusammendrücken. Dann mit Kakaopulver bestäuben. Die Eierpunsch-Trüffel mit Orangeat und mit Krokant garnieren.

Leser-Tipp

Diese VERPOORTEN-Punsch Trüffel sind echte Muntermacher.

[Link zum Rezept: Verpoorten Punsch-Trüffel mit Espresso](#)

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