

# Trüffel Pralinen mit Bombardino von Verpoorten

## Zutaten

für 30 Trüffel Pralinen mit Bombardino von Verpoorten:

200 g Zartbitterschokolade  
100 ml VERPOORTEN EDITION Bombardino  
30 g Butter  
Kakaopulver und Kokosraspeln zum Wälzen



## Zubereitung

Zartbitterschokolade fein hacken. Zusammen mit der Butter in einem warmen Wasserbad schmelzen. VERPOORTEN EDITION Bombardino hinzugeben und alles gut verrühren. Masse der Trüffel Pralinen in eine Form geben und über Nacht kaltstellen.

Nun werden die kleinen Trüffel Pralinen mit Bombardino von Verpoorten geformt. Hierfür am besten mit einem Teelöffel einen Teil der Masse aus der Form holen und in den Händen zu einer Kugel formen. Achtung: die Masse klebt recht schnell an den Händen. Es hilft, die Hände zwischendurch mit kaltem Wasser zu benetzen, dann lassen sich die Kügelchen einfacher formen. Direkt danach rundherum in Kakaopulver oder Kokosraspel wälzen.

Die Trüffel Pralinen mit Bombardino von Verpoorten bis zum Verzehr kühl lagern.

[Link zum Rezept: Trüffel Pralinen mit Bombardino von Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (11/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)