

Vanilletrüffeln

Zutaten für etwa 40 Stück:

- 125 g Sahne
- 100 g Vollmilch-Schokolade
- 125 g Zartbitter-Schokolade
- ½ Vanilleschote
- 2 EL Kakaopulver
- 1 geh. EL Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker

Zubereitung:

1 Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Die Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne unter Rühren auflösen

2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herausschaben. Unter die heiße Schokoladenmasse rühren. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann mit einem Schneebesen mehrmals durchschlagen, bis sie hell und fest ist. Etwa eine Stunde kühl stellen.

3 Den Kakao mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker vermischen und auf einen großen Suppenteller sieben. Mit einem Teelöffel von der Schokoladenmasse etwa kirschgroße Stücke abnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. In die Kakaomischung setzen. Die Hände zwischendurch immer wieder mit eiskaltem Wasser abwaschen.

4 Die Kugeln durch leichtes Rütteln des Tellers oder der Platte gleichmäßig mit der Kakaomischung überziehen. Nach Belieben in Konfekthütchen setzen. In festschließenden Dosen kühl aufbewahren.

