



Kaffee-Trüffel-Pralinen

Zutaten

200 g Zartbitter Kuvertüre
30 ml Espresso
1 EL geriebene
Vanilleschote
145 ml Rama Cremefine
zum Schlagen
1 Packung Schokoraspeln

Zubereitung

1. Schokolade zerkleinern und in eine Schüssel geben, die hitzebeständig ist. Sahne, Espresso und Vanille in einem Topf vermengen und unter ständigem Rühren erhitzen. Topf vom Herd nehmen, noch bevor das Espresso-Sahne-Vanille-Gemisch anfängt zu kochen. Über die zerkleinerte Schokolade geben, sodass die ganze Schokolade bedeckt ist. Kurz ruhen lassen. Dann gut verrühren, sodass keine Klümpchen mehr zu erkennen sind. 10 Minuten kalt stellen.
2. Aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Handmixer aufschlagen. Die Masse sollte nicht mehr glänzen, sondern matt aussehen beziehungsweise andicken. Wieder in den Kühlschrank stellen (für mindestens 1 Stunde).
3. Backblech mit Backpapier vorbereiten. Das Backblech sollte in den Kühlschrank passen. Aus der Schokomasse kleine Häufchen mit einem Teelöffel formen. Häufchen in kleinen Abständen auf das Backblech legen. Wieder 30 Minuten kalt stellen.
4. Schokoladenhäufchen kurz in den Händen rollen, sodass kleine Kugeln entstehen (Tipp: Vor dem Rollen, Hände kurz unter kaltem Wasser abkühlen und abtrocknen, damit die Schokoladenhäufchen nicht so schnell schmelzen). Kugeln in Schokoraspeln wälzen und nochmal kurz in den Händen rollen. 30 Minuten kalt stellen. Über Nacht bei nicht zu warmer Raumtemperatur trocknen lassen. Am nächsten Tag sind die Schokokugeln fest und zum Verzehr bereit.