

ORANGEN-TRUFFES

ZUTATEN

30-40 Stück

130 g weiche Vorzugsbutter

100 g Puderzucker

180 g dunkle Schokolade

3 EL süsse Orangenkonfitüre

1-2 EL Orangenlikör

120 g Mandelstifte, gehackt



ZUBEREITUNG

1 Vorzugsbutter und Puderzucker miteinander schaumig rühren.

2 Die Schokolade zerkleinern, in ein Schüsselchen geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Aus dem Wasserbad nehmen, etwas abkühlen lassen, nach und nach mit der Orangenkonfitüre unter die Buttermasse ziehen.

3 Mit dem Likör parfümieren, kühl stellen und fest werden lassen.

4 Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen von der Masse abstechen. Möglichst rund formen, in den Mandeln wenden und in Praliné-Kapseln legen.