

TRUFFES DÉLICE

ZUTATEN

40-50 Stück

80 g Milkschokolade

80 g Zartbitterschokolade

80 g weisse Vorzugsbutter

120 g Puderzucker

2-3 EL Grand Marnier

gehackte Haselnüsse

farbige Zuckergarnituren



ZUBEREITUNG

- 1 Die Schokolade zerbröckeln, in ein Schüsselchen geben und im warmen Wasserbad schmelzen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit Vorzugsbutter, Puderzucker und Grand Marnier miteinander glattrühren.
- 3 Die Schokoladenmasse gründlich mit der Buttermasse mischen und in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen.
- 4 Rosetten in Praliné-Kapseln spritzen und garnieren.
- 5 Kühl stellen, bis die Masse ganz fest ist.