





## Truffes Deluxe

 40 Min. + 2½ Std. fest werden lassen  glutenfrei

Ergibt ca. 50 Stück

2 dl Vollrahm  
600 g dunkle Couverturedrops  
(Betty Bossi, 50 % Kakao)  
2 EL Himbeergeist,  
Kirsich oder Rahm

Rahm in einer Pfanne aufkochen, von der Platte nehmen. Couverturedrops begeben, unter Rühren schmelzen. Himbeergeist sorgfältig darunterrühren. Schokolademasse bei Raumtemperatur ca. 2 Std. fest werden lassen.

Schokolademasse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Häufchen von je ca. 2 cm Ø auf ein Backpapier spritzen, ca. 30 Min. im Kühlschrank fest werden lassen.

3 EL gemahlene Haselnüsse  
2 EL Kakaopulver  
2 EL Puderzucker

Nüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, in einen tiefen Teller geben, auskühlen. Kakaopulver und Puderzucker in je einen tiefen Teller geben.

Schokoladehäufchen vom Backpapier lösen, kurz in den Händen rollen, in den Nüssen, im Kakaopulver oder im Puderzucker wenden.

**Haltbarkeit:** in einer Dose gut verschlossen, kühl und dunkel (nicht im Kühlschrank) ca. 2 Wochen.

**Stück:** 82 kcal, F 5g, Kh 8g, E 1g