



Benötigte Zutaten

200 g	Kuvertüre (weiß)
50 g	Premium Schlagobers
30 g	Premium Teebutter
1 EL	Honig
1 EL	Honiglikör
etwas	geriebene Mandeln

Weisse Schokoladentrüffel mit Honig

Cremige Trüffelkugeln selber machen. Diese weißen Schokoladentrüffel sind fein, cremig und voller süßem Honigaroma, perfekt für Genießer. Wer Trüffelkugeln selber machen möchte, braucht nur wenige Zutaten. Die Kombination aus weißer Kuvertüre, einem Hauch Honig und Mandeln sorgt für unvergleichlich zarte Schokoladentrüffel, die auf der Zunge zerschmelzen. Auch Liebhabern von Milchschockoladentrüffeln gefällt diese Variante durch ihren milden Geschmack und ihre samtige Textur.

Anleitung

1. Die weiße Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Das Schlagobers aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Die restlichen Zutaten dazu geben und glattrühren.
3. Die Schüssel abdecken und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.
4. Die gekühlte Masse aus dem Kühlschrank nehmen und mit feuchten Händen kleine Bällchen formen. Diese in geriebenen Mandeln wälzen.

Tipps für perfekte Schokoladentrüffel

Variationen: Für klassische Milchschockoladentrüffel einfach Milchkuvertüre statt weißer Schokolade verwenden.

Geschmack verfeinern: Vanillezucker oder feine Gewürze (z. B. Kardamom) machen die Trüffel noch aromatischer.

Servievorschlag: In kleinen Papierförmchen anrichten, ideal als Geschenk oder edles Dessert.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at