



Amaretto-Trüffel

Zeit gesamt
🕒 3h 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	200 g
Schlagsahne	100 g
Amaretto	4 EL
Mandeln, ganz	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel

1. Schokolade fein hacken. In einem Topf Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Amaretto unterrühren und Masse in einer Schüssel im Kühlschrank ca. 3–4 Std. fest werden lassen.
2. Fest gewordene Trüffelmasse anschließend mithilfe eines Handrührers mit Schneebesens cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Amaretto-Trüffel in Pralinenmanschetten spritzen und mit einer Mandelhälfte garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	391 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	26 g