



Orangenlikör-Trüffel

Zeit gesamt
🕒 1h 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	200 g
Schlagsahne	50 ml
Orangenlikör	50 ml
Butter	50 g
Kakaopulver	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Kuvertüre grob hacken. In einem Topf Sahne, Orangenlikör und Kuvertüre auf niedriger Stufe erhitzen, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat.
2. Die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Butter unterheben und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Anschließend mit einem Esslöffel portionsweise Masse entnehmen und zu Kugeln formen. Kakaopulver in eine Schüssel geben und Kugeln darin wenden. Orangenlikör-Trüffel kühl und trocken lagern oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	189 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	13 g