

# Dunkle Schokoladen-Truffes

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Masse:

200 g Zartbitterschokolade mit 85% Kakaoanteil  
50 g Butter, weich  
1 dl Crème double (Doppelrahm, 45% Milchfett)  
Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

### Garnitur:

Kakaopulver

## 1 Masse:

Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Doppelrahm in eine Schüssel geben und Vanille zugeben (40 Umdrehungen mit der Vanille Mühle). Schokolade-Butter dazugeben und vorsichtig mischen. Die Masse ca. **60 Minuten** kalt stellen.

Truffes formen (evtl. Einweghandschuhe verwenden) und nochmals ca. **60 Minuten** kalt stellen.

## 2 Garnitur:

Kakaopulver in eine Schüssel geben und die Truffes einzeln darin wenden. Truffes kalt servieren.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut verschliessbaren Dosen lassen sich die Schokoladen- Truffes etwa 1 Woche aufbewahren.