

Schoko-Baileys-Trüffel

Zutaten:

200 g Zartbitterkuvertüre

50 g Butter

2 Pck Vanillezucker

6 EL Baileys® oder Whiskey-Sahne-Likör

100 g gehackte Mandeln

evtl. etwas Kokosöl



Zubereitung:

1) Die Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter und dem Vanillezucker über dem Wasserbad schmelzen lassen.

Die geschmolzene Schokolade in eine Schüssel geben und den Baileys mit einem Schneebesen unterrühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt, fest zu werden und formbar ist.

2) Die gehackten Mandeln in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze rösten und in eine kleine Schüssel geben.

Auf die Handflächen eventuell etwas Kokosöl geben, damit die Schoko-Masse nicht kleben bleibt.

Mit einem Teelöffel kleine Portionen von der Schoko-Masse abstechen, zu Kugeln formen und in den gehackten Mandeln wälzen.