

---

## Vanilletrüffel

Ergibt ca. 40 Stück

100g Rahm

In einer Pfanne zum Kochen bringen

100g Milkschokolade

125g Zartbitterschokolade

Zerbrechen und im Rahm unter Rühren auflösen

1/2 Vanilleschote

Längs aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herauschaben. Unter die heisse Schokoladenmasse rühren. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann mit einem Schneebesen mehrmals durchschlagen, bis sie hell und fest ist. Mind. 1 Stunde kühl stellen.

2 EL Kakaopulver

1 EL Puderzucker

1 EL Vanillezucker

Vermischen und auf einen grossen Teller sieben. Mit einem Teelöffel von der Schokoladenmasse etwa kirschgrosse Stücke abstechen und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen. In die Kakaomischung setzen. Die Hände zwischendurch immer wieder mit eiskaltem Wasser abwaschen. Die Kugeln durch leichtes Rütteln des Tellers gleichmässig mit der Kakaomischung überziehen. Dann in Pralinenförmchen geben und kühl aufbewahren.

---