



Weißer Schokoladentrüffel mit Honig

Anleitung

1. Die weiße Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Das Schlagobers aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Die restlichen Zutaten dazu geben und glattrühren.
3. Die Schüssel abdecken und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.
4. Die gekühlte Masse aus dem Kühlschrank nehmen und mit feuchten Händen kleine Bällchen formen. Diese in geriebenen Mandeln wälzen.

Benötigte Zutaten

200 g	Kuvertüre (weiß)
50 g	Premium Schlagobers
30 g	Premium Teebutter
1 EL	Honig
1 EL	Honiglikör
etwas	geriebene Mandeln



Ein Rezept von cookingcatrin.at