

Champagner-Trüffel

Ich habe diese Trüffel zum ersten Mal gemacht. Wer Sekt liebt, wird diese Trüffel lieben.

Zutaten:

300g weiße Schokolade

40g Butter

40g Puderzucker

50ml Sekt

Zucker zum Wälzen



Zubereitung:

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, die Butter zugeben und vorsichtig verrühren. Nun Puderzucker und Sekt untermengen und kalt stellen. Am besten über Nacht.

Dann mit einem Teelöffel eine kleine Menge abstechen und kleine Kugeln formen. Diese nun in Zucker wälzen.

Die Trüffel bitte im Kühlschrank aufbewahren, so halten sie ca. 2 Wochen.

Gutes Gelingen!!!