

Unser Faschingsrezept: Beschwipste Schokotrüffel mit Schwarzwälder Kirschwasser



[caption id="attachment_10015" align="aligncenter" width="709" caption="Schwarzwälder Kirschwasser und Schokolade passen sehr gut zusammen. Besonders in unserem heutigen Faschingsrezept."]



[/caption]

Zutaten

- 250 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- 100 g Vollmilkschokolade
- 100 g Sahne
- 25 g Kakaobutter oder weiche Butter
- 40 g Getrocknete Beeren (z.B. Weinbeeren, Blaubeeren, Kirschen etc.)
- 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser

- **Extra**
- 200-300 g weiße Kuvertüre
- Eventuell getrocknetes Kirschkpulver oder Kakao zum Bestäuben

Zubereitung

Getrocknete Beeren grob hacken und in eine Tasse geben. Mit heißem Kirschwasser begießen und 1 Stunde

ziehen lassen.

Die Sahne mit der Butter (oder Kakaobutter) in einem kleinen Topf erhitzen. Zartbitter- und Vollmilchschokolade grob hacken und zur Sahne geben und beiseite stellen. Rühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die eingelegten Beeren in die Schoko-Trüffelmasse rühren und abkühlen lassen. Im Kühlschrank 6 Stunden kühlen.

Die weiße Kuvertüre vorsichtig über Wasserbad schmelzen. Vor der Trüffelmasse mit einem Teelöffel eine kleine Menge abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Die Trüffelkugeln mit einer Gabel durch die geschmolzene weiße Kuvertüre ziehen und auf Backpapier legen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und eventuell mit Kakao oder Fruchtpulver (z.B. Kirschkpulver, gibt`s über`s Internet zu bestellen) bestäuben.