

# Cognac-Truffes

25-30 STÜCK



## ZUTATEN

<b>130 g</b>	weiche Vorzugsbutter
<b>100 g</b>	Puderzucker
<b>160 g</b>	Milkschokolade
<b>3 EL</b>	Kakaopulver
<b>1-2 TL</b>	Cognac
	Kakaopulver zum Formen

## ZUBEREITUNG

- 1 Vorzugsbutter und Puderzucker miteinander schaumig rühren.
- 2 Die Milkschokolade zerkleinern, in ein Schüsselchen geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Aus dem Wasserbad nehmen, das Kakaopulver untermischen und mit dem Cognac parfümieren.
- 3 Die Schokoladenmasse nach und nach mit der Buttermasse vermischen, kühl stellen und fest werden lassen.
- 4 Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen von der Masse abstechen und mit den Händen kleine, möglichst runde Kugeln formen. Nochmals in Kakaopulver wenden, eventuell in Praliné-Kapseln legen und kühl stellen.

