

Dezember 2014

Jamaica- Truffes

Rezept für ca.25-30 Stück

VORBEREITUNGEN:

- die Truffes halten sich im Kühlschrank mind. 1 Woche.
- in einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren

50g sehr weiche Butter**50g Puderzucker****1 TL Vanillemark aus dem Glas**

mit dem Mixer zu einer schaumigen Masse schlagen

150g weisse Schoggi oder Couvertüre

sehr fein raffeln, zugeben, mischen

2 EL Zitronensaft, frisch**60g Kokosraspeln****2-3 EL Rum**

daruntermischen, dass eine feste Masse entsteht

Ca. 30 geschälte, ganze Mandelkerne

FORMEN:

Jeweils ein nussgrosses Stück Masse leicht flachdrücken, eine Mandel darauf drücken und danach zu Kugeln rollen, so dass die Mandel innen ist.

ca. 50g Kokosraspeln

die Kugeln darin wenden, andrücken

Pralinetütchen

die Kugeln darin setzen, kühlstellen bis zum Geniessen

TIPP:

Rezept mit dunkler Schokolade zubereiten. Jedoch Kirsch verwenden und in die Mitte eine kandierte Kirsche einlegen. Am Schluss in Schokoladestreuseln wenden. So erhält man zwei Sorten Truffes, auch ein ideales Mitbringsel nicht nur zur Weihnachtszeit.