

Dessert



Truffé au chocolat

Für 4 Förmchen à 1 dl

Zutaten - 100 g Herkunftsschokolade, z.B. 80 % Cacao Trinidad von Sélection- 80 g Butter - 2 Eier - 2 Eigelb - 80 g Zucker- 1/2 TL Vanillepaste oder eine gute Prise Cayennepfeffer- 3 EL Maizena - Butter für die Förmchen - Puderzucker und Kakaopulver - Crème Double

Schokolade zerkleinern. Mit Butter im warmen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Eier, Eigelb, Zucker und Vanillepaste oder Cayennepfeffer schaumig rühren. Flüssige Schokolade beifügen, mischen. Maizena beifügen, darunter rühren. Masse in die gebutterten Förmchen füllen. Mindestens 60 Min. in den Kühlschrank stellen. Truffé in der in der Mitte des 180 Grad heißen Backofens ca. 15 Min. backen. Noch warm direkt auf Teller stürzen, leicht mit Puderzucker und Kakaopulver überstäuben. Mit Crème double servieren.