



# Trüffelpralinen mit Orangenschokolade und Vanille

🕒 20–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Butter aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- 3 Geriebene Mandeln in einem Mixer noch feiner vermahlen und in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten.
- 4 Zimmerwarme Butter mit den Mandeln, geschmolzener Schokolade, Gewürzen und Orangenschalen vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.
- 5 Kugeln mit etwa 2-3 cm Durchmesser formen, in Kakao wälzen und genießen.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 150 g  | Butter                  |
| 150 g  | Feinkristallzucker      |
| 1 EL   | Geriebene Orangenschale |
| 400 g  | Kochschokolade          |
| 100 g  | Geriebene Mandeln       |
| 200 g  | Kakao                   |
| 2 Pkg. | ♦ Vanillezucker Bourbon |
| 1 TL   | ♦ Muskatnuss gemahlen   |

**TIPP:** Die Trüffel können bis zu einem Monat kühl gelagert werden.

