Trüffelpralinen mit Orangenschokolade und Vanille

20–30 Min

Zutaten 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

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 2-3cm Durchmesser formen, in Kakao wälzen und genießen.

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