



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

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

## 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

