



Champagner-Trüffel mit Kakao



90 Min.



fortgeschritten



50 Stück



glutenfrei



Vegan

Schritt 1

Für die Trüffelmasse in einem Topf Hafercreme erhitzen und aufkochen lassen.

Schritt 2

Vorsicht: Sie brennt leicht an!

Schritt 3

Die beiden Schokoladen hinzufügen und darin schmelzen.

Schritt 4

Die Schokoladenmasse abkühlen lassen, bis sie handwarm ist.

Schritt 5

Die Backmargarine in kleine Stücke schneiden und dazugeben.

Schritt 6

Mit dem Stabmixer aufmixen, anschließend den Marc de Champagne einrühren.

Schritt 7

Nochmals durchmixen.

Schritt 8

Die Trüffelmasse eine Stunde ruhen lassen.

Zutaten

- ♥ 110 g Hafercreme oder Mandelcreme als glutenfreie Variante
- ♥ 100 g vegane Bitterschokolade (70%), gehackt
- ♥ 200 g vegane Milkschokolade, gehackt
- ♥ 40 g vegane Backmargarine
- ♥ 30 ml Marc de Champagne
- ♥ 300 g vegane Bitterschokolade (70%)
- ♥ 400 g Kakaopulver

Schritt 9

In der Zwischenzeit die Schokolade schmelzen und auf 32 Grad abkühlen lassen.

Schritt 10

Das Kakaopulver in eine Schüssel geben.

Schritt 11

Aus der Trüffelmasse kleine runde Trüffel von etwa 3 cm Durchmesser formen.

Schritt 12

Diese leicht auf die Arbeitsfläche drücken und so auf eine Seite etwas abflachen.

Schritt 13

Die Trüffel mithilfe einer Tauchgabel in die auf 32 Grad abgekühlte Schokolade tauchen, danach sofort in das Kakaopulver geben und darin wälzen, sodass die Trüffel komplett mit dem Kakaopulver umhüllt sind.

Schritt 14

Mit der abgeflachten Seite auf eine Lage Backpapier setzen und trocknen lassen.