

Nah&Frisch

Professional

Schnelles Trüffelkonfekt

Dessert

Fingerfood

Österreichisch

Silvester

Süße Gerichte

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

Zubereitung

Kaffeepulver im Schlagobers auflösen. Die Bensdorp Haushalts-Schokolade, Butter und Palmfett im Wasserbad schmelzen lassen, glatt rühren und gemeinsam mit dem Schlagobers in eine Rührschüssel füllen. Alles gut mit einander vermengen. Dann kaltstellen, bis die Masse beinahe fest ist.

Anschließend mit dem Mixer cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. In kleine Alu-Manschetten spritzen, mit Zuckerdekoration verzieren und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Eisgekühlt servieren.



Zutaten

300 g Bensdorp Haushalts-Schokolade

40 g Palmfett

40 g Butter

30 g Kaffeepulver, lösliches

100 ml Schlagobers

Zuckerdekoration