

---

## Schokoladentrüffel



### ZUBEREITUNG

Hacken Sie die Schokolade in feine Stücke. Erhitzen Sie die Sahne mit der Vanille, aber achten Sie darauf, dass dieser nicht zu kochen beginnt.

Fügen Sie die Schokolade hinzu und bringe Sie diese zum Schmelzen. Rühren Sie so lange bis Sie eine homogene Konsistenz der Granache erhalten.

Fügen Sie den Honig hinzu und lassen Sie die Masse mindestens 45 min im Kühlschrank zugedeckt stehen.

Formen Sie mit den Händen beliebig grosse Schokoladentrüffel und wälzen Sie diese in Kakaopulver.

Stellen Sie die Pralinen vor dem Servieren nochmals in den Kühlschrank.

### ZUTATEN

für 6-8 Stück

**3 EL** Rohkakao

**2 EL** kaltgeschleuderten  
Honig

**150 g** Schokolade, 70%

**¼ TL** Vanille

**70 ml** Schlagsahne, Vollfett

---

**Dauer:**

Ca. 60 min

**Rezept von:**

Doctor's Kitchen Talk

---