



# Himbeer Trüffel

- **Portionen:** 35
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '35', 'yield' : '' });
```

Traumhafte Bitterschokolade – Himbeer Trüffel nach einem renommierten, französischem Rezept

## Zutaten

- Für etwas 35 - 40 Stück:
- 160 g frische Himbeeren, geputzt
- 320 g schwarze Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gebröckelt
- 100 g guter Kakao
- 90 ml Sahne
- 30 g weiche Butter
- 15 g Puderzucker
- 2 El guter Himbeergeist

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schokolade, Puderzucker mit der Butter auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

### Schritt2

Die Himbeeren durch ein feines Küchensieb streichen und ganz mit der Sahne aufstoßen lassen.

### Schritt3

Die geschmolzene Schokolade nach und nach dazu geben; den Himbeergeist unter rühren.

### Schritt4

In eine kleine Auflaufform ( ca. 20 X 25 cm) geben und abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen.

### **Schritt5**

Oder noch halbfest kleine Rosetten auf Backpapier oder Alufolie spritzen.

### **Schritt6**

Danach in Quadrate oder Stäbchen schneiden und in Kakao wälzen.

### **Schritt7**

In einer Dose, "Aroma dicht" und kühl lagern.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** edel, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himbeer-trueffel/>