

Diamant-Trüffel

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [Pralinen-Diamant-Schalen Vollmilch](#)
- 270g [Vollmilch-Kuvertüre](#) (z.B. Callebaut)
- 140g Sahne
- 2-3 TL [Aromapaste Trüffel-Praliné](#)
- 120g [Vollmilch-Kuvertüre](#) zum Verschließen



Zubereitung:

Die Sahne kurz aufkochen, über die Vollmilch-Kuvertüre-Callebauts gießen und die Masse glatt rühren. Die Aromapaste Wiener Trüffel-Praliné gut unterrühren.

Die Masse bis 2mm unter den Rand in die Diamant-Pralinenschalen füllen und ca. 2 Stunden fest werden lassen.

Die restliche Vollmilch-Kuvertüre temperieren und die Diamant-Pralinenschalen damit verschließen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de