

claro Weltladen (071 845 34 44)
Marienbergstrasse 8
9400 Rorschach



www.claro-rorschach.ch

Orangeblüten-Honig-Truffes

* diese Artikel finden sie in unserem Laden

Vor- und zubereiten ca. 30 Min. Kühl stellen ca. 2 Std.

Ergibt ca. 20 Stück für eine Form von ca. 15x15cm. Mit wenig Öl ausgestrichen, ganz mit Klarsichtfolie ausgelegt.

240g Schokolade feingehackt z.B. Mascao Noir Extrême *
In eine weite Schüssel geben

200g Orangenblütenhonig z.B. Azahar *
2 EL Wasser
In einer Pfanne ca. 3 Min. köcheln

½ dl Rahm
20g Butter

Beigeben, heiss werden lassen, über die Schokolade giessen, unter Rühren schmelzen, in die vorbereitete Form geben. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

Kakaopulver z.B. El Ceibo *
In tiefen Teller geben, Masse in Würfel schneiden, darin wenden.

Haltbarkeit im Kühlschrank ca. 3 Tage.