



Haselnuss-Trüffel

Zutaten für die Trüffel

80 g Zartbitterschokolade

90 g Erdmandelcreme

80 g Kokosmus

5 Esslöffel Erdmandeln gemahlen & geröstet

1.5 Esslöffel Dattelsirup

80 g gehackte Haselnüsse

15 Stück(e) ganze Haselnüsse

Zutaten für die Glasur

80 g Zartbitterschokolade

1 Esslöffel Kokosöl

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 1 h 30 min

Gesamtzeit: 2 h 30 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Schmilz die Schokolade für die Trüffel-Füllung in einer hitzebeständigen Schale über dem Wasserbad.

2.

Gib die Erdmandelcreme, das Kokosmus und den Dattelsirup hinzu und rühre die Zutaten, bis du eine glatte Creme hast. Nimm die Trüffel-Füllung vom Herd und stelle sie zum Aushärten über Nacht in den Kühlschrank. Falls es schnell gehen muss, kannst du sie alternativ auch für circa eine Stunde ins Gefrierfach stellen.

3.

Nimm die Masse aus dem Kühlschrank (oder Gefrierfach), sobald sie ausgehärtet ist. Erwärme die Masse nochmals leicht, sodass sie wieder etwas cremiger wird, und rühre die gemahlenen Erdmandeln portionsweise unter, bis eine cremige, aber gleichzeitig formbare Masse entsteht.

4.

Nimm mit einem Teelöffel 15 Portionen der Trüffel-Füllung ab und forme sie mit den Händen zu kleinen Kugeln. Verstecke eine ganze Haselnuss in der Mitte einer jeden Kugel.

5.

Wälze die Trüffel anschließend in den gehackten Haselnüssen. Stelle die Trüffel nun nochmals für eine halbe Stunde ins Gefrierfach, sodass die Form aushärten kann.

6.

Für die Glasur, schmilz die übrige Schokolade mit dem Kokosöl in einer hitzebeständigen Schale über dem Wasserbad und rühre die Glasur glatt, bevor du sie vom Herd nimmst.

7.

Tunke die Haselnuss-Trüffel in die geschmolzene Schokolade und lasse sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Kuchengitter oder Backblech abkühlen und aushärten. Wenn du magst, kannst du die Haselnuss-Trüffel noch mit weiteren gehackten Haselnusskernen verzieren, solange die Glasur noch feucht ist.

Die Haselnuss-Trüffel kannst du in einer luftdichten Dose im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahren – bei uns hielten sie allerdings nicht so lange!

Govinda Geheimtipp: Die Erdmandelcreme kannst du natürlich durch deine Lieblings-Nusscremes austauschen.