



Prosecco-Trüffel

Zeit gesamt
🕒 1h 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Kuvertüre, weiß	200 g
Schlagsahne	50 g
Prosecco	50 ml
Butter	50 g
Puderzucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Kuvertüre grob hacken. In einem Topf Sahne, Prosecco und Kuvertüre auf niedriger Stufe erhitzen, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat.
2. Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Weiche Butter untermischen und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Anschließend mit einem Esslöffel portionsweise Masse entnehmen und zu Kugeln formen. Puderzucker in eine Schüssel geben und Kugeln darin wenden. Prosecco-Trüffel kühl und trocken lagern oder sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	183 kcal
Kohlenhydrate	16 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	12 g