Zitronentrüffel

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 10 Portionen

Zitronen	2 St.
Schlagsahne	100 g
Schokolade, Weiß	200 g
Butter	20 g
Zucker	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, feine Reibe

1. Zitronen heiß waschen, etwa 3 TL Schale fein abreiben und 2 TL in einem Topf mit Sahne zusammen aufkochen. Topf vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 10 Min abkühlen lassen.

2. Schokolade fein hacken. Sahne durch ein Sieb gießen, erneut erhitzen und vom Herd nehmen. Schokolade und Butter darin schmelzen. Masse in einer Schüssel ca. 2 Std. kühl stellen.

3. Masse wenn nötig bei Zimmertemperatur wieder etwas weicher werden lassen. Mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig aufschlagen. Mit 2 Teelöffeln kleine Nocken abstechen und zu Ovalen formen. Auf ein Brett setzen und erneut ca. 20 Min. kühl stellen.

4. In einer Schüssel übrige Zitronenschale mit Zucker vermengen, Zitronentrüffel darin wenden und luftdicht in einer Dose aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	162 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g