

## TRUFFES

**Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.**

**Kühl stellen: ca. 2½ Std.**

**Ergibt ca. 30 Stück**

1½ dl	Rahm
3	Esslöffel Baileys
200 g	dunkle Schokolade (Cailler Cuisine Noir 64 %), fein gehackt
150 g	Couverture Drops (Fine Food)

**1** Rahm und Baileys heiss werden lassen, Schokolade begeben, schmelzen (siehe Tipp), abkühlen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen, zu Kugeln formen, nochmals kühl stellen.

**2** Couverture nach Anleitung schmelzen.

**FORMEN** Schokoladekugeln in die geschmolzene Couverture tauchen, mithilfe einer Gabel wenden, etwas abtropfen, auf ein Kuchen-gitter legen, mit einer Gabel hin- und herbewegen, bis Spitzchen entstehen, trocknen lassen.

### **TIPP Miele**

Rahm, Baileys und Schokolade in eine Steamer-schale geben, im Steamer oder Dampfgerar 3 Min. bei 80 Grad schmelzen. Weitere Infos und Tipps unter [www.miele.ch](http://www.miele.ch)

