

Champagner-Truffes mit Pistazien



Zeitaufwand: > 20 Minuten

ZUTATEN FÜR ETWA 20 TRUFFES

150 g dunkle Schokolade (mindestens
70 % Kakao), in Stücke gebrochen

100 ml Vollrahm

60 ml Champagner

einige Tropfen Orangenblütenwasser

40 g Pistazienkerne, grob gehackt

30 g Kakaopulver, ungesüsst

SCHOKOLADENMASSE ZUBEREITEN

Rahm und Schokolade über kochendem Wasser schmelzen, dann Orangenblütenwasser und 2/3 der Pistazien dazugeben. Champagner einrühren und die Schokoladenmasse in eine flache Form füllen und 2–3 Stunden kalt stellen.

TRUFFES FORMEN

Einen Löffel in heisses Wasser tauchen und damit viereckige oder rundliche Nocken ausstechen. Die Truffes mit Kakaopulver bestäuben und mit den restlichen Pistazien bestreuen. Luftdicht verschlossen bleiben sie bis zu 10 Tage frisch.