

## Mohntorte #575

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Konfekt

### \* ZUTATEN

6 cl Kaffeelikör  
3 ts espressopulver  
100 ml Schlagsahne  
50 g Butter  
50 g Kokosfett  
300 g Vollmilch-Kuvertüre

### \* GARNIETUR

500 g Vollmilch-Kuvertüre  
50 g Halbbitter-Kuvertüre

### \* QUELLE

Weihnachts-Backen  
Ceres-Verlag,  
Dr. Oetker KG, 1996  
erfaßt von Horst Aderhold

Schlagsahne mit dem Kaffeelikör und espressopulver erhitzen, aber nicht kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen. Butter und Kokosfett darin schmelzen lassen.

Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschneidig rühren und mit dem Schneebesen unter die Kaffeemasse rühren. Trüffelmasse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Glas- oder Metallform gießen und kalt stellen.

Stürzen, Folie abziehen und mit einem in heißem Wasser getauchten, abgetrocknetem, Messer in Rechtecke (etwa 1.5 x 3 cm) schneiden.

Für die Glasur die Vollmilch-Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig. Die Trüffelstückchen einzeln mit der Pralinengabel in die geschmolzene Vollmilch-Kuvertüre tauchen, abstreifen und trocknen lassen.

Die Halbbitter-Kuvertüre schmelzen, in ein Pergamenttütchen füllen und die Trüffel damit verzieren.

HA\*\*\*\*\*