



Walnuss Cranberry Trüffel



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 107 kcal/ 449 kJ	Fett: 8 g
Eiweiß: 1,8 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 3,4 g
Kohlenhydrate: 7 g	ungesättigte Fettsäuren: 4,6 g

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten + 2 Stunden 30 Minuten Kühlzeit

Zubereitung:

1. In einem kleinen Topf die Sahne so erhitzen, dass sie am Rand des Topfes zu kochen beginnt. Die Schokolade hinzufügen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich eine glatte Masse gebildet hat. Anschließend die Cranberries einrühren.
2. Die Schokoladenmischung in eine Kuchenform geben und für ein bis zwei Stunden kalt stellen.
3. Mit einem Teelöffel die Trüffel aus der Schokolade löffeln. Danach die Trüffel wieder für 30 Minuten kalt stellen.
4. Die Walnüsse auf einen großen Teller geben. Die Trüffel in den Walnüssen wenden. Anschließend zwischen den Handflächen vorsichtig runde Kugeln formen. Die fertigen Trüffel bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für 30 Portionen :

- 170 ml Sahne
- 3 Tafeln Zartbitterschokolade
- 75 g getrocknete Cranberries, fein gehackt
- 130 g kalifornische Walnüsse, geröstet und fein gehackt