

Amarettini-Trüffeln

Dessert

Fingerfood

Kekse

Süße Gerichte

Weihnachten

Winter



ZUBEREITUNG

Die Schokoladen klein schneiden und erweichen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einer kompakten Masse verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und wahlweise Krapferln oder Kegel auf ein Backpapier spritzen. 1 Stunde kalt stellen. Die Trüffeln in Glasur tunken. Nach dem Erstarren der Glasur die Krapferln mit Kakao bestreuen. Die Kegel mit Mandelblättchen als Ohren und Glasurtupfen als Augen und Nasen verzieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.

ZUTATEN

Trüffelmasse

100 g Milkschokolade

100 g Zartbitterschokolade

125 g Crème fraîche

200 g zerbröselte
Amarettini
(ital.Mandelgebäck)

4 EL Amaretto
(Mandellikör)

Zum Tunken

1 Becher erweichte
Dr.Oetker Decor
Vollmilchglasur

Zum Verzieren &
Bestreuen

etwas Kakao

etwas erweichte Dr.Oetker
Decor Kakaoglasur

einige Mandelblättchen