

# Schokotrüffel mit Orange & Pistazien

Für ca. 25 Stück (je nach Größe)



## Für die Trüffelmasse:

150 g Milkschokolade

150 g Zartbitterschokolade

Abrieb von ½ Bio-Orange

125 ml Sahne

50 g Butter

1 Prise Salz

1-2 EL Orangenlikör (optional)

## Zum Wälzen:

Pistazien, fein gehackt

1. Die Schokolade fein hacken und mit dem Orangenabrieb in eine hitzebeständige Schüssel geben.
2. Sahne, Butter und Salz in einem Topf erhitzen, bis die Sahne beginnt, zu köcheln. Sofort über die gehackte Schokolade gießen. Orangenlikör nach Belieben zugeben und mit einem Löffel vorsichtig umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Etwa 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest geworden ist.
3. Pistazien in eine kleine Schale füllen. Circa 1 TL von der Schokomasse abnehmen und mit den Händen zu Kugeln rollen. In den Pistazien wälzen. Bis zum Verzehr oder Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.

Die Trüffel maximal 1 Woche aufbewahren.