



TARTUFI

ZUTATEN

- 150 g** ganze Haselnüsse
- 100 g** Zucker
- 50 g** Wasser
- 100 g** Vollrahm
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 100 g** Vollmilkschokolade
- 75 g** Butter
- 4 EL** Amaretto
- Etwas** Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Nüsse 4 Sek. / Stufe 4,5 zerkleinern. 50 g Zucker und 50 g Wasser dazugeben. 5 Min. / Linkslauf / 97° kochen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Nüsse im vorgeheizten Backofen 10 – 12 Minuten goldbraun karamellisieren, dabei gelegentlich wenden. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Schokolade in den Mixtopf geben, 6 Sek. / Stufe 9 zerkleinern.
3. Vollrahm mit restlichem Zucker (50 g) in den Mixtopf geben und mit der Schokolade 5 Min. / 50° / Stufe 1 aufkochen lassen.
4. Butter und den Likör zur Masse geben, 1 Min. / Stufe 4 alles mischen.
5. Nusskaramell dazugeben 1 Minuten. / Linkslauf/ Stufe 1, mischen.
6. Trüffelmasse etwa 1,5 cm hoch in eine kleine, mit Folie ausgekleidete Form (ca. 10 x 15 cm) füllen und für ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Fest gewordene Trüffelmasse auf ein Brett stürzen und in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Diese mit Kakaopulver bestäuben und servieren.