# Weiße Schokoladentrüffel

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

| | |
|---|---|
| 1,0 EL | Butter |
| 80,0 g | Sahne |
| 350 g | weiße Schokolade |

(Angaben für 20 Stück)



*So mancher Naschkatze kann man mit selbstgemachten weißen Schokotrüffeln sicher eine Freude machen.*

## Zubereitung

Die Butter und Sahne aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und zwei Drittel der Schokolade unterrühren. Die Sahnecreme kühl stellen, bis sie fest ist.
Aus der Masse Kügelchen formen und diese wiederum kühl stellen. Die restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen und damit die Kugeln überziehen und diese abermals kühl stellen.