



Kaneli-taatelitryffelit

Itse tehdyt tryffelit -resepti! Joulumakeiset saavat makeutensa taateleista ja valkosuklaasta ja potkua kanelista.

20 kappaletta  Vaikeustaso 1  up to 35 Min.



Ainekset::

Kaneli-taatelitryffelit:

200 g pehmeitä taateleita
2 tl vettä
100 g Dr. Oetker Mantelirouhetta
0,5 dl kaakaojauhetta
50 g pehmeää voita
0,25 tl kanelia
300 g valkosuklaata ,
kuorruttamiseen tarkoitettua
50 g pistaasipähkinöitä

Mittaa taatelit, vesi, mantelirouhe, kaakao, voi ja kaneli korkeaan astiaan ja soseuta sauvasekoittimella. Muotoile taateliseoksesta noin 20 palloa.

Pilko suklaa karkeaksi rouheeksi ja sulata se kulhossa vesihautteessa. Dippaa taatelipallot sulatettuun suklaaseen yksi kerrallaan haarukan avulla ja pyyhkäise ylimääräinen suklaa kulhon reunaan. Aseta pallot leivinpaperin päälle, ripottele pinnalle pistaasipähkinärouhetta ja aseta jääkaappiin noin 30 minuutiksi.