



ZUTATEN:

- 1 Kapsel NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso
- 40 ml Milch zum Kochen
- 165 g Milkschokolade
- 5 g zimmerwarme Butter
- Optional: gehackte Nüsse und dunkles Kakaopulver zum Bestreuen



KAFFEE-SCHOKO-TRÜFFEL

1 NESCAFÉ® Dolce Gusto® ESPRESSO INTENSO

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie die Milch auf mittlerer Stufe in einer Pfanne, bis sie zu kochen beginnt.
2. Zerkleinern Sie die Milkschokolade und geben Sie die Stückchen der heißen Milch hinzu. Warten Sie 30 Sekunden und rühren Sie dann die Mischung, bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Geben Sie nun eine Tasse Espresso Intenso sowie die Butter mit hinein. Rühren Sie weiterhin um, bis alles gut vermischt ist.
4. Lassen Sie die Masse anschließend für etwa 4 bis 5 Stunden im Kühlschrank ruhen.
5. Formen Sie daraus anschließend nussgroße Bällchen. Machen Sie es so schnell wie möglich, damit die Schokolade nicht auseinanderfällt.
6. Umhüllen Sie die Trüffel je nach Geschmack mit Kakaopulver, gehackten Nüssen oder Ihrer liebsten Zutat – werden Sie kreativ!

Lassen Sie sich die Kaffee-Schoko-Trüffel schmecken!



FÜR 5 PORTIONEN



ZUBEREITUNGSZEIT: 15-20 MIN.
(zzgl. Kühlung)



SCHWIERIGKEIT: LEICHT

NÄHRWERTE PRO PORTION:

- Energie: 82 kcal/344 kJ
- Eiweiß: 0,9 g
- Kohlenhydrate: 8,3 g
- Zucker: 8,2 g
- Fett: 5,0 g
- Ballaststoffe: 0,25 g