



# Schokoladentrüffel mit Pfeffer

Categoria  
Receitas de Natal

Tempo de preparação  
Demorado

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Medium

Com quem?  
Zwei

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Schmecken: Gallo Piri-Piri mit Olivenöl

Schmecken: Gallo Natives Olivenöl Extra Reserva

- 120ml Schlagsahne
- Cayennepfeffer, zum Schmecken
- 20g Bitterschokolade
- Kokoraspeln, zum Schmecken
- Rosa Pfeffer, zum Schmecken

## Vorbereitungsmethode

1

Erhitzen Sie die Schlagsahne, bis sie kocht.

2

Hacken Sie die Schokolade und fügen Sie sie dann der Schlagsahne hinzu, ebenso wie den Cayennepfeffer und das Gallo Piri-Piri mit Olivenöl. Mischen Sie gut.

3

Decken Sie mit Frischhaltefolie ab und kühlen Sie zwei Stunden lang, oder bis die Masse hart genug ist, um Kugeln zu formen.

4

Mit Hilfe eines Melonenausstechers formen Sie kleine Kugeln und rollen Sie diese in den mit Gallo Reserva Olivenöl eingefetteten Händen.

5

Dann geben Sie die Trüffel durch: Kakao, Kokoraspeln und zerdrückten rosa Pfeffer.

## Produtos utilizados



Piri-Piri mit Olivenöl

Piri-Piri



Reserva

Natives Olivenöl Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide