



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide