

Liebe weiter anfachen:  
**Chili-Trüffel**

## Chili-Trüffel

Zutaten:

45	Vollmilch-Hohlkugeln	Kakao-Pulver	Außerdem: Kleiner Kochtopf, Pralinengitter, Wärmeschälchen mit Wasserbad, Pralinenspirale, Spritzbeutel oder Tortenspritze
100 g	Sahne		
180 g	Zartbitter-Kuvertüre	Chili-Pulver, getrocknete Chili-Schote oder Cayenne-Pfeffer	
150 g	weiße Kuvertüre		

### Zubereitung:

1. Süße Sahne in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen und in der heißen Sahne die zerkleinerte dunkle Kuvertüre unter Rühren auflösen. Anschließend das Chili-Pulver, die gut zerkleinerte Chili-Schote oder den Cayenne-Pfeffer unterrühren.
2. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, kann sie mit Hilfe des Spritzbeutels in die Schokoladen-Hohlkugeln gespritzt werden.
3. Weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Sobald sich auf der Masse in den Hohlkugeln eine feine Haut gebildet hat, können die Kugeln mit der flüssigen Kuvertüre verschlossen werden (ebenfalls mit dem Spritzbeutel).
4. Ist der Verschluss erstarrt, werden die Kugeln mit der Pralinenspirale oder Pralinengabel in die geschmolzene weiße Kuvertüre getaucht und zum kurzzeitigen Abtropfen auf das Pralinengitter gesetzt. Anschließend können die Trüffel noch in Kakao-Pulver gewälzt werden.