

# Whiskeytrüffel



## Zutaten

200 g Vollmilchkuvertüre, in Stücken

200 g weiße Kuvertüre, in Stücken

100 g Butter, in Stücken

25 g Whiskey-Sahne-Likör

brauner Zucker zum Verzieren

## Zubereitung

Vollmilchkuvertüre und weiße Kuvertüre in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 10 zerkleinern.

Butter und Whiskey-Sahne-Likör zugeben und 10 Sek. / Stufe 4,5 verrühren.

Mit einem Teelöffel kleine Portionen auf die Hand geben, schnell kleine Kugeln formen und auf einem großen Teller in braunem Zucker wälzen.

Im Kühlschrank aufbewahren, und gekühlt servieren.