Schokoladentrüffel Dattel-Nuss-Trüffel mit Rosenwasser

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten für 20-25 Trüffel:

150 g getrocknete Datteln ohne Stein

100 g Walnusskerne

50 g dunkle Schokolade, 70 % Kakaogehalt

3-4 EL Rosenblütenwasser

$\frac{1}{2}$ TL Vanillepulver

1 Prise Kardamompulver

fein geriebene Schokolade

Pralinenförmchen

Zubehör: Multizerkleinerer mit Flügelmesser

Zubereitung:

Datteln, Nüsse und Schokolade im Multizerkleinerer fein hacken.

Mit Rosenblütenwasser, Vanille und Kardamom aromatisieren. Sollte die Masse nicht gut binden, etwas mehr Rosenblütenwasser hinzufügen.

Aus der Masse mit einem kleinen Eisportionierer Kugeln abstechen, in der geriebenen Schokolade drehen und in die Pralinenförmchen setzen. Statt der Datteln schmecken auch getrocknete Feigen oder Aprikosen. Das Rosenblütenwasser lässt sich durch Orangenblütenwasser ersetzen.

Tipp von Stefan: Anstatt die Trüffel in Schokoladenpulver zu wälzen funktioniert auch Kakaopulver, Kakaopulver mit einem Zimtanteil oder komplett in temperierter Schokolade wälzen und über einem Gitter abrollen. Einfach mal was ausprobieren und Sie werden begeistert sein.