

### Zutaten

150 ml Champagner

1 - 2 EL Zucker (je nachdem, ob man es etwas süßer mag oder nicht)

400 g geriebene Bitterschokolade (oder auch fertige Schokoraspel)

50 g Margarine oder vegane "Butter"

Kokosraspel oder rote Pfefferkörne zum Verzieren

Pralinenförmchen aus Papier

### Zubereitung

Champagner mit Zucker aufkochen. Geriebene Schokolade und Margarine dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Masse im Gefrierfach 2-3 Stunden kühlen. Ab und zu umrühren. Die Masse darf nicht zu fest werden. Trüffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Förmchen spritzen. Zum Verzieren Kokosraspel oder rote Pfefferkörner auf die Trüffel geben. Vor dem Servieren 2-3 Stunden im Gefrierfach kühlen.