

Zutaten für 40 bis 50 Trüffel

450 g dunkle Schokolade (fein raspelt, sonst selbst raspeln)

200 g vegane Sahne

50 ml Rum

Zubereitung

Die dunkle Schokolade raspeln und die vegane Sahne erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen. Nun 50 ml Rum zur Sahne geben und rühren, bis sich alles gut vermischt hat. Die Sahne-Rum-Mischung über die Schokoraspel geben und langsam verrühren, bis sich die Raspel gelöst haben und eine glatte Masse entstanden ist. Es ist wichtig, dass die Raspel so fein sind, dass sie sich in der heißen Sahne lösen. Dickere Stückchen tun das nicht, dann entsteht keine glatte, cremige Masse und die Trüffel bekommen Klümpchen. Also - schön dünn raspeln!

Die Trüffelmasse einige Stunden kühl stellen (kühler Raum), bis sie formbar ist. Mit einem Kaffeelöffel kleine Mengen herausnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen (das geht prima, wenn man Einmal-Gummihandschuhe trägt). Die Trüffel auf einem Tablett/Blech noch einmal kühl stellen und dann in Kakao, Kokosraspel oder was sonst noch lecker schmeckt, wenden - fertig sind wunderbar zart schmelzende vegane Trüffel! Menge reicht je nach Größe der Kugeln für ca. 40 bis 50 Trüffel. Sie halten sich bei kühler Aufbewahrung ca. 1 Woche.

Variationen:

Trüffel ohne Alkohol

400 g Schokolade und 200 g vegane Sahne nehmen.

Marzipan-Trüffel

200 g Schokolade und 200 g Marzipan sowie 200 g vegane Sahne nehmen.

Man kann auch Gewürze (z. B. 1/2 gehäufte Mokkalöffel Cayenne-Pfeffer) oder Fruchtmasse (4 gehäufte Esslöffel Gelee) verwenden oder anderen Alkohol als Rum (Obstschnaps, z. B. Kirschwasser). Dem Experimentieren sind keine Grenzen gesetzt.

Wichtig:

Flüssige Zutaten immer zur veganen Sahne geben, trockene Zutaten (Marzipan, Fruchtmasse) zu den Schokoraspeln geben.

Guten Appetit!