

Schokoladen- Kugeln

mit Sahnelikör



**ZUTATEN
FÜR 20 STÜCK:**

- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilchschokolade
- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Kakao
- 4 EL Sahnelikör
- 1 Prise Salz
-
- 100 g Schokostreuse

ZUBEREITUNG:

Vorweg die beiden Schokoladen grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen – nebenbei die weiche Butter mit Puderzucker, Kakao und Salz cremig schlagen.

Danach die flüssige Schokolade langsam zusammen mit dem Likör in die Buttermischung einrühren.

Die Masse danach für mindestens eine Stunde im Kühlschrank aushärten lassen.

Im Anschluss mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und zügig zu Kugeln formen – danach in Schokostreuseln wälzen und erneut kalt stellen.