

Mani`s Honig Trüffel

Das braucht man

**200gr. Marzipan Rohmasse - 160gr. Honig
50 Stk. Zartbitter Hohlkugeln
150 gr. Zartbitter Kuvertüre**

so geht`s

**Die Marzipanrohmasse im Blitzhacker fein hacken.
Honig verflüssigen und über das Marzipan gießen
und im Mixer vermengen.**

**Diese weiche Masse in einen Spritzbeutel füllen
und die Hohlkugeln damit füllen. Abkühlen lassen.
Hohlkugeln mit ein wenig geschmolzener
Schokolade verschließen.**

**Die Kugeln in Temperierte Kuvertüre tauchen, auf
einem Pralinengitter ablegen, kurz warten und
dann die Kugeln hin und her rollen (Igeln). Zum
fest werden auf eine glatte Fläche (Backpapier)
legen.**