

**Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv**  
**Grad Marnier – Trüffel**  
**Pralinen**

**Zutaten für 1 Portion:**

75 ml Sahne  
30 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
200 g Kuvertüre, dunkle  
100 g Kuvertüre, Vollmilch  
125 g Butter  
5 cl Grand-Marnier  
400 g Kuvertüre, dunkle  
1 Pck. Puderzucker

**Zubereitung:**

Zuerst die ersten beiden Kuvertüren klein schneiden. Danach die Sahne mit dem Zucker und der Prise Salz aufkochen. Die zerkleinerte Kuvertüre unterrühren. Abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter schaumig rühren und den Grand-Marnier unter die Butter geben. Die Kuvertüremischung löffelweise unter die schaumige Butter rühren, bis eine schöne Creme entsteht. Mit einem Spritzbeutel gleich große Kugeln auf ein Blech mit Backpapier oder Folie spritzen und zum Festwerden kühlstellen.

Die 400 g Kuvertüre zerkleinern und 2/3 davon schmelzen. 1/3 (sehr fein gehackt) unter die geschmolzene Kuvertüre rühren, dadurch wird verhindert, dass die Kuvertüre zu warm ist und die Schokocreme beim Eintauchen nicht wieder zu weich wird und davonläuft.

Die Kugeln in die Kuvertüre tauchen oder wer mag, in den Händen drehen und danach sofort in Puderzucker wälzen und den überschüssigen Puderzucker abschütteln.

Wer kein Grand-Marnier mag, kann auch jeglichen anderen Alkohol verwenden (z. B. Rum, Kirschwasser, Cognac, Kaffeelikör, Baileys usw.).

**Tipp:**

Anstelle von Puderzucker können Sie die Kugeln auch in Schokostreuseln oder Cocosflocken etc. wälzen.