



BANANENTRÜFFEL MIT VANILLE

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK

1 große reife Banane
140 g Zartbitterschokolade
1-2 Msp. gemahlene Vanille
ungesüßtes Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade langsam über dem Wasserbad schmelzen. Die Banane pürieren und beides gut miteinander verrühren. Die Masse wird dann schon langsam fester. Vanillepulver dazugeben, alles gut miteinander vermengen und abschmecken. Wenn ihr es etwas süßer mögt, gebt einen Löffel Puderzucker hinzu.
2. Die Trüffelmasse für etwa eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Masse wird euch hinterher sehr fest erscheinen, sie lässt sich dadurch aber prima rollen.
3. Die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen, mithilfe eines Teelöffels etwas Masse abstechen und diese in euren Händen zu einer Kugel rollen.
4. Ist die Masse aufgebraucht, alle Kugeln durch den Kakao wälzen und fertig sind die Trüffel! Am besten im Kühlschrank lagern und innerhalb von drei Tagen vernaschen. Sie eignen sich auch toll als kulinarisches Mitbringsel.