

---

## Weißer Pick Up! Trüffel

---

reicht für 8-10 Stück

3 Pick Up! Wild Berry\*  
50 ml Sahne  
200-250g weiße Schokolade  
1 TL Butter oder Palmin



---

In einem kleinen Topf die Sahne erhitzen und 100g Schokolade darin auflösen. Zum Schluss noch die Butter hinzufügen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Die Pick Ups im Multizerkleinerer fein mahlen oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerdrücken. Je feiner, desto besser. Die Krümel mit in die Schokomasse geben und alles sorgfältig verrühren. Ich habe die Masse noch zerdrückt, da durch die Füllung der Pick Ups einige Klümpchen entstanden sind. Das funktioniert am besten, wenn man die Creme mit einem Löffel bearbeitet, als würde man eine Banane zermatschen. Einige Klümpchen dürfen aber ruhig bleiben, so hat man später noch ein bisschen Keksknusper.

Die Mischung wandert jetzt für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank, damit sie fest werden kann. Mit einem Löffel kann man testen, ob sie fest genug ist, um sie zu formen. Ist das der Fall, mit dem Löffel ungefähr gehäufte Esslöffel heraus löffeln und mit den Händen zackig zu Kugeln rollen. Dabei ist ein wenig Eile geboten, denn die Masse fängt sofort an zu schwitzen.

Die Kugeln auf einen Teller legen und wieder mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Nun die restliche Schokolade schmelzen. Ein Brett oder ähnliches mit Frischhaltefolie oder Alufolie bedecken und bereit stellen.

---

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

---

Die vorbereiteten Kugeln mit Hilfe einer Gabel komplett in die Schokolade tunken (dabei eventuell einen Löffel zu Hilfe nehmen), ein wenig abtropfen lassen und auf dem Brett ablegen. So jetzt mit allen Kugeln verfahren.

Wer für Schokolade geeignete Lebensmittelfarbe hat (Achtung, die meisten Farben eignen sich dafür nicht, sie verbinden sich nicht mit den Fetten in der Schokolade und die Farbe wird fleckig!) kann den Rest jetzt noch hübsch einfärben und die Pralinen damit dekorieren. Das geht natürlich auch ohne Farbe, sieht einfach nur schön aus. Die Kugeln im Kühlschrank aushärten lassen und noch kühl genießen.