Zartbittere Trüffel

300 g Zartbitterschokolade
4 Esslöffel Milch
125 g Butter
150 g Puderzucker
1 Eigelb
ca. 30 g Kakao

Zubereitung
Schokolade zerbrechen. Mit Milch in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Butter ebenfalls in einem weiteren Topf schmelzen. Etwas abkühlen lassen. 100 g Puderzucker und Eigelb unter die Schokolade rühren. Dann Butter langsam unterrühren. 2 – 3 Stunden kalt stellen. Masse zu kleinen Kugeln formen. Die eine Hälfte in Kakao, die andere im restlichen Puderzucker wälzen.