

## Rezept

# Feurige Chili-Trüffel

Ein Rezept von Feurige Chili-Trüffel, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine frische rote Chilischote	<b>75 g</b> Sahne
<b>30 g</b> brauner Rohrzucker	<b>150 g</b> Zartbitter-Kuvertüre
<b>100 g</b> Vollmilch-Kuvertüre Backpapier	<b>100 g</b> sehr weiche Butter
	<b>50 g</b> zum Bestreuen: ca. 50 g Kakaopulver, schwach entölt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

## Zubereitung

1. Die Chili waschen, längs halbieren, putzen und entkernen. Ein kleines Stück Schote (ca. 2 cm) winzig klein würfeln. Die Sahne mit Chiliwürfeln, den übrigen Chilistücken und 15 g Zucker erhitzen.
2. Beide Kuvertüren in kleine Stücke schneiden, in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad weich werden lassen. Wenn die Sahne zu kochen beginnt, den Topf vom Herd nehmen, die großen Chilistücke herausnehmen. Die heiße Sahne zur Kuvertüre gießen und gründlich unterrühren. Die Mischung abkühlen lassen, bis sie gerade noch cremig ist, dabei ab und zu umrühren.
3. Die Butter und den restlichen Zucker mit einem Schneebesen weiß-schaumig rühren. Nach und nach die Kuvertüren-Sahne untermischen. Diese Trüffelmasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und in den Kühlschrank stellen, bis sie gerade noch spritzfähig ist.
4. Backpapier mit ca.  $\frac{1}{3}$  vom Kakaopulver bestäuben. Aus der Schokomasse walnussgroße Tupfen auf das Kakaopulver spritzen. Die Chili-Trüffel sofort mit dem restlichen Kakaopulver dick überpudern. An einem kühlen Platz erstarren lassen.