Rezept

Grundrezept Sahnetrüffel

Ein Rezept von Grundrezept Sahnetrüffel, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** Vollmilchkuvertüre
- **120 g** Sahne
- **400 g** Zartbitterkuvertüre
- Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle
- **125 g** Zartbitterkuvertüre (60 %)
- **100 g** weiche Butter
- **200 g** Puderzucker
- Thermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Beide Kuvertüren hacken. Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüren dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem kühlen Ort (aber nicht im Kühlschrank) mind. 6 Std. fest werden lassen.

2. Die Butter in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Die fest gewordene Trüffelmasse mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Die Butter nach und nach unterschlagen.

3. Die fertige Sahnetrüffelmasse in einen Spritzbeutel füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Trüffelmasse in 35 ca. 2,5 cm großen Tupfen nebeneinander auf das Backpapier setzen. An einem kühlen Ort mind. 2 Std. fest werden lassen.

4. Für die Hülle die Zartbitterkuvertüre hacken, auf dem Wasserbad schmelzen und temperieren. Die Spitzen der Trüffelkugeln mit einer feuchten Fingerspitze vorsichtig flach drücken. Reichlich Puderzucker in einen tiefen Teller sieben.

5. Portionsweise etwas Kuvertüre in eine Handfläche geben. Die Trüffelkugeln darin wenden, sodass sie rundherum mit Zartbitterkuvertüre überzogen sind. Dann sofort in den Puderzucker legen und vorsichtig mit den Fingern darin wälzen. Auf Backpapier setzen und fest werden lassen.