

Rezept

Grüntee-Trüffel mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Grüntee-Trüffel mit weißer Schokolade, am 20.04.2024

Zutaten

abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten	100 g Sahne
1 ½ - 2 TL Matcha-Pulver	1 EL Zucker
50 g Puderzucker	350 g weiße Kuvertüre

AUßERDEM:

rechteckige Form v(z.B. Kastenkuchenformon
28 cm Länge)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Hälfte der Limettenschale mit der Sahne und dem Matchapulver in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Gut umrühren, vom Herd ziehen und 15 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen übrige Limettenschale und Zucker im Mörser fein mahlen. Mit dem Puderzucker vermengen und in einen tiefen Teller sieben. Die Kuvertüre fein hacken und in eine Metallschüssel geben. Die Form mit Klarsicht- oder Alufolie auslegen.
3. Die Matcha-Limetten-Sahne erneut zum Kochen bringen und durch ein feines Sieb über die Kuvertüre gießen, dabei Limettenschale mit einem Löffelrücken gut ausdrücken. Kurz stehen lassen, dann mit einem Teigschaber rühren, bis sich die Kuvertüre komplett aufgelöst hat. Löst sie sich nicht ganz auf, die Schüssel kurz über ein heißes Wasserbad stellen. Die Schokomasse in die vorbereitete Form gießen. Abgedeckt im Kühlschrank in 2-3 Std. fest werden lassen.
4. Die Trüffelplatte auf ein Arbeitsbrett stürzen, die Folie abziehen und die Platte in 36 mundgerechte Stücke schneiden. Diese wahlweise gleich im Limettenzucker wälzen oder mit kühlen Händen schnell zu kleinen Kugeln rollen und erst dann in dem Zucker wälzen. Luftdicht verpackt sind die Grüntee-Trüffel im Kühlschrank 1 - 2 Wochen haltbar.