Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Ingwer-Orangen-Trüffel

Ein Rezept von Ingwer-Orangen-Trüffel, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Orangeat
500 g	dunkle Kuvertüre (ca. 60 % Kakao)
3 - 4 Tropfen	natürliches Orangenöl (Apotheke)
	Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle
80 g	in Sirup eingelegter Ingwer (ca. 40 g Ingwer und 40 g Sirup)
80 g	Sahne
100 g	zimmerwarme Butter
	Thermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Das Orangeat sehr fein hacken und auf Backpapier ausgebreitet antrocknen lassen.

2. Für die Ganache den eingelegten Ingwer sehr fein hacken. 200 g Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, die Kuvertüre einrühren und schmelzen. Ingwer, Ingwersirup und Orangenöl unterrühren. Alles in eine Rührschüssel füllen und mit Folie abgedeckt ca. 6 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.

3. Die Ganache und die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts separat luftig aufschlagen. Die Butter nach und nach unter die Ganache schlagen. In den Spritzbeutel füllen, ca. 35 Tupfen auf ein Backpapier spritzen und ca. 2 Std. fest werden lassen. Die Spitzen der Tupfen mit einer feuchten Fingerspitze flach drücken.

4. Die übrige Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Das gehackte Orangeat in eine Schüssel geben. Die Trüffel in einer Handfläche mit Kuvertüre überziehen und rundherum im Orangeat wälzen. Auf Backpapier setzen und ca. 1 Std. fest werden lassen.