

Rezept

Schwarzer-Pfeffer-Trüffel

Ein Rezept von Schwarzer-Pfeffer-Trüffel, am 26.04.2024

Zutaten

640 g dunkle Kuvertüre mit 65 % Kakao (z. B. Maracaibo)

60 g Butter
Thermometer

½ TL schwarze Pfefferkörner

100 g Sahne
Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Für die Ganache 140 g Kuvertüre hacken. Den Pfeffer im Mörser grob zerstoßen und mit der Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Sofort vom Herd nehmen und ca. 2 Std. ziehen lassen. Die Pfeffersahne durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und nochmals aufkochen. Topf vom Herd nehmen, die gehackte Kuvertüre einrühren und schmelzen. Die Ganache in eine Schüssel füllen und mit Folie abgedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
2. Die Ganache und die Butter separat mit den Quirlen des Handrührgeräts luftig aufschlagen. Die Butter nach und nach unter die Ganache schlagen. In den Spritzbeutel füllen und ca. 30 Tupfen auf ein Backpapier spritzen. An einem kühlen Ort mind. 2 Std. fest werden lassen. Die Spitzen mit einer feuchten Fingerspitze flach drücken.
3. Zum Überziehen 250 g Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Die restliche Kuvertüre sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Trüffel in einer Handfläche mit der temperierten Kuvertüre überziehen, dann in der fein gehackten Kuvertüre wälzen und auf Backpapier ca. 2 Std. fest werden lassen.