

Rezept

# Vanilletrüffel

Ein Rezept von Vanilletrüffel, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> weiße Kuvertüre	<b>65 g</b> Sahne
ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote	<b>40 g</b> weiche Butter
<b>400 g</b> weiße Kuvertüre	<b>200 g</b> Puderzucker
Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle	

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Kuvertüre hacken. Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen, die Kuvertüre einrühren und schmelzen. Die Masse in eine Schüssel füllen und zugedeckt mind. 6 Std. fest werden lassen.

---

2. Die Masse aufschlagen, Butter unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und 35 ca. 2,5 cm große Tupfen auf Backpapier setzen. Ca. 2 Std. fest werden lassen.

---

3. Zum Überziehen die Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Den Puderzucker in einen Teller sieben. Die Trüffelspitzen flach drücken. Die Trüffel in den Handflächen rasch mit Kuvertüre überziehen, im Puderzucker wälzen und auf Backpapier fest werden lassen.