

Rezept

Vanilletrüffel

Ein Rezept von Vanilletrüffel, am 03.05.2024

Zutaten

200 g weiße Kuvertüre **65 g** Sahne

ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote 40 g weiche Butter

400 g weiße Kuvertüre **200 g** 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.