

Rezept

# Weisse Schokoladentrüffel

Ein Rezept von Weisse Schokoladentrüffel, am 19.04.2024

## Zutaten

**300 g** weiße Kuvertüre

100-150 g temperierte weiße Kuvertüre

Pralinékapseln

**150 g** Sahne

Pariserlöffel (Kartoffelbohrer)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30-40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen lassen, über die Kuvertüre gießen und schmelzen lassen. Die Masse im Kühlschrank 2 Std. abkühlen lassen.
2. Aus der Trüffelmasse mit einem Pariserlöffel kleine Kugeln ausstechen, dabei den Pariserlöffel in heißes Wasser tauchen. Die Kugeln auf Pergamentpapier setzen.
3. Die Kugeln mit einer Gabel nacheinander in die temperierte weiße Kuvertüre tauchen, auf einem grobmaschigen Gitter absetzen und mit dem Gitter hin und her rollen, bis die Kuvertüre die typischen kleinen Trüffelspitzen bekommt.
4. Die Trüffel an einem kühlen Ort 12 Std. ruhen lassen, dann in Pralinékapseln setzen.