

Rezept

# Baileys-Trüffel

Ein Rezept von Baileys-Trüffel, am 09.06.2026

## Zutaten

**100 g** weiße Schokolade

**70 g** Sahne

**50 ml** Baileys

**150 g** temperierte Vollmilchkuvertüre

**50 g** Vollmilchschokolade

**1 EL** lösliches Kaffeepulver

**30** Vollmilchhohlkugeln (aus dem Patisserie-Shop oder über Amazon)

essbarer Goldglitter für die Deko

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 30 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Schokoladen fein hacken und in eine mittelgroße Schüssel geben.
2. Die Sahne bei mittlerer Hitze in einem kleinen Topf 1 Min. aufkochen, den Topf von der Herdplatte ziehen und das Kaffeepulver und den Baileys unterrühren. Die Sahne über die gehackte Schokolade gießen und sofort rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die Ganache ca. 20 Min. abkühlen lassen.
3. Abgekühlte Ganache mit einem Löffel in einen Spritzbeutel geben und damit in die Hohlkugeln füllen. Einen 2 mm hohen Rand frei lassen. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen.
4. Aus Butterbrotpapier einen schmalen Spritzbeutel formen. Etwas temperierte Kuvertüre in den Spritzbeutel geben, vorne eine kleine Spitze abschneiden und die Hohlkugeln mit je 1 Tupfer Kuvertüre verschließen. Kurz antrocknen lassen.
5. Die Hohlkugeln anschließend mit der Pralinengabel komplett in die temperierte Kuvertüre tauchen und darin wälzen, bis sie rundum mit Kuvertüre überzogen sind. Trüffel mit der Pralinengabel aus der Kuvertüre nehmen, auf einem Blatt Butterbrotpapier absetzen und sofort mit Goldglitter bestreuen.