

Rezept

## Cointreau-Trüffel

Ein Rezept von Cointreau-Trüffel, am 06.06.2026

### Zutaten

<b>150 g</b> weiße Schokolade	<b>1</b> Bio-Orange
<b>80 g</b> Sahne	<b>20 g</b> Glukosesirup
<b>30 ml</b> Cointreau	<b>30</b> weiße Hohlkugeln
<b>150 g</b> temperierte weiße Schokolade	Orangeat für die Deko

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Orange heiß abwaschen, abtrocknen, Schale dünn abschälen und sehr klein schneiden. Sahne mit Glukosesirup und Orangenschale in einem Topf 1 Min. aufkochen. Orangensahne über die Schokolade gießen und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Cointreau einfließen lassen und unterrühren. Ganache ca. 20 Min. abkühlen lassen.
2. Orangeat fein schneiden. Ganache mit dem Spritzbeutel in die Hohlkugeln füllen. Diese mit temperierter Schokolade verschließen und darin tauchen. Jeden Trüffel mit 1 Stück Orangeat verzieren.