

Rezept

Cointreau-Trüffel

Ein Rezept von Cointreau-Trüffel, am 21.07.2024

Zutaten

150 g weiße Schokolade	1 Bio-Orange
80 g Sahne	20 g Glukosesirup
30 ml Cointreau	30 weiße Hohlkugeln
150 g 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.