

Rezept

Dunkle Trüffel

Ein Rezept von Dunkle Trüffel, am 28.06.2026

Zutaten

250 g dunkle Kuvertüre mit 65 % Kakao (z. B. Maracaibo)	175 g Sahne
300 g dunkle Kuvertüre mit 65 % Kakao (z. B. Maracaibo)	80 g zimmerwarme Butter
Thermometer	250 g dunkles Kakaopulver (schwach entölt)
	Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Für die Ganache die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken. Die Sahne in einer Stielkasserolle aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre dazugeben und unter Rühren in der Sahne schmelzen. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und an einem kühlen Ort (aber nicht im Kühlschrank) ca. 6 Std. fest werden lassen lassen.
2. Die Butter in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Trüffelmasse ebenfalls aufschlagen, die Butter nach und nach unterschlagen.
3. Die Trüffelmasse in den Spritzbeutel füllen und ca. 50 Tupfen auf ein Backpapier spritzen. Die Tupfen an einem kühlen Ort ca. 2 Std. fest werden lassen. Die Spitzen der Trüffel mit einer feuchten Fingerspitze vorsichtig flach drücken.
4. Die Kuvertüre zum Überziehen hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Auf 31 - 32° temperieren. Das Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Zum Überziehen jeweils etwas flüssige Kuvertüre in eine Handfläche geben, eine Trüffelkugel darin wenden, sofort im Kakaopulver ablegen und darin wälzen (Bild 3). Die Trüffel nebeneinander auf Backpapier legen und ca. 2 Std. fest werden lassen.