Rezept

Espresso-Trüffel mit Amarenakirsche

Ein Rezept von Espresso-Trüffel mit Amarenakirsche, am 19.04.2024

Zutaten

200 g	Zartbitter-Kuvertüre
2 EL	Zucker
	ca. 20 Amarenakirschen (Glas)
100 g	weiche Butter
100 g	Sahne
2 TL	Instant-Espressopulver (ersatzweise Instant-Kaffee)
2 EL	ungesüßtes Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre grob hacken. Die Sahne mit Zucker und Espressopulver aufkochen und rühren, bis sich der Zucker auflöst. Den Topf vom Herd nehmen und die Kuvertüre dazugeben. So lange rühren, bis die Kuvertüre vollständig aufgelöst und eine gleichmäßig glänzende Masse entstanden ist. Diese mind. 3 Std. kühl stellen.

2. Die Amarenakirschen sehr gut abtropfen lassen und anschließend trockentupfen. Das Kakaopulver in ein flaches Schälchen geben. Die Butter zur kalten Schokoladenmasse geben und mit einem Handrührgerät alles zu einer homogenen Masse aufschlagen.

3. Mit einem Teelöffel eine knapp walnussgroße Menge der Trüffelmasse abnehmen. 1 Kirsche hineindrücken und mit einem zweiten Teelöffel die Trüffelmasse über die Kirsche ziehen. Den Trüffel im Kakaopulver wälzen. Die übrigen Amarenakirschen auf die gleiche Weise in die Trüffelmasse hüllen und mit Kakaopulver überziehen. Die Trüffel mit etwas Abstand auf eine Platte geben und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.