

## Rezept

# Ganache - edle Füllung

Ein Rezept von Ganache - edle Füllung, am 01.07.2026

## Zutaten

**100 g** Vollmilchkuvertüre

**120 g** Sahne

**100 g** weiche Butter

**125 g** dunkle Kuvertüre

Gewürze nach Belieben (z.B. Zimtpulver, Vanille, Chili, Lebkuchengewürz)

Pralinenrahmen oder Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Vollmilchtrüffel | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Beide Kuvertüresorten hacken. Sahne aufkochen, evtl. mit Gewürzen aromatisieren, vom Herd nehmen. Kuvertüre dazugeben und unter Rühren schmelzen.

---

2. Für Schnittpralinen die Butter in der Kuvertüre schmelzen. Den Rahmen auf Backpapier setzen. Die Ganache einfüllen und ca. 12 Std. fest werden lassen.

---

3. Den Rahmen von der fest gewordenen Ganache lösen und abheben. Die Masse mithilfe eines großen Messers in Würfel oder Rechtecke schneiden.

---

4. Für feine Trüffel die Mischung ca. 6 Std. fest werden lassen. Mit den Quirlen des Handrührgeräts luftig aufschlagen. Die Butter portionsweise unterschlagen.

---

5. Den Spritzbeutel zur Hälfte nach außen herunterfalten. Zur einfachen Handhabung in einen hohen Rührbecher setzen. Die Ganache einfüllen.

---

6. Tupfen von 1 ½-2 cm Ø mit etwas Abstand auf Backpapier setzen, ca. 2 Std. fest werden lassen. Die Spitzen mit einer feuchten Fingerspitze flach drücken.