Rezept

Guaven-Limetten-Trüffel

Ein Rezept von Guaven-Limetten-Trüffel, am 27.04.2024

Zutaten

- **2** vollreife Guaven (ersatzweise 100 g TK Guavenmark; Spezialversand)
- **1-2** Limetten
- **400 g** weiße Kuvertüre
- Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle
- **etwa 30 g** Zucker
- **250 g** weiße Kuvertüre
- **70 g** weiche Butter
- **200 g** Puderzucker zum Wälzen
- Thermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für das Guavenmark die Guaven schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und wiegen. 10 % des Gewichts in Zucker abwiegen. Zucker unter die Guavenwürfel mischen und zugedeckt 1 Std. Saft ziehen lassen.

2. Dann mit dem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die weiße Kuvertüre hacken. Die Limetten auspressen und 20 ml Saft abmessen.

3. Vom Guavenmark 100 g abwiegen, den Rest einfrieren und zum Beispiel als Fruchtsauce für ein Dessert verwenden. Guavenmark aufkochen, vom Herd nehmen, Limettensaft einrühren und die weiße Kuvertüre dazugeben. Unter Rühren schmelzen, dann abkühlen lassen.

4. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und mind. 6 Std., am besten über Nacht, fest werden lassen.

5. Die Trüffelmasse mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Butter schaumig schlagen. Die Trüffelmasse nach und nach unter die Butter mischen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen. Von der Masse 35 Tupfen von je ca. 2,5 cm Durchmesser auf Backpapier setzen und ca. 2 Std. fest werden lassen.

6. Zum Überziehen die weiße Kuvertüre hacken, auf dem Wasserbad schmelzen und temperieren. Den Puderzucker in einen tiefen Teller sieben. Die Spitzen der Trüffelkugeln mit einem angefeuchteten Finger vorsichtig flach drücken. Die Trüffelkugeln in den Handflächen rundherum rasch mit weißer Kuvertüre überziehen und vorsichtig im Puderzucker wälzen. Auf Backpapier fest werden lassen.