Rezept

Heidelbeertrüffel

Ein Rezept von Heidelbeertrüffel, am 12.10.2024

Zutaten

- **500 g** weiße Kuvertüre
- Zimtpulver
- **250 g** gesiebter Puderzucker
- Thermometer
- **100 g** TK-Heidelbeeren
- **80 g** zimmerwarme Butter
- Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Für die Ganache 200 g Kuvertüre mit einem großen Messer fein hacken. Die Heidelbeeren antauen lassen, 1 Prise Zimt dazugeben (nach Belieben auch etwas mehr) und die Beeren fein pürieren. Das Beerenpüree in einen Topf geben und erhitzen. Die gehackte Kuvertüre dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Masse in eine Schüssel füllen und mit Folie abgedeckt an einem kühlen Ort mind. 6 Std. fest werden lassen.

2. Ganache und Butter separat mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Ganache nach und nach unter die Butter schlagen. Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen und ca. 35 Tupfen auf ein Backpapier spritzen. An einem kühlen Ort ca. 2 Std. fest werden lassen. Spitzen mit einer feuchten Fingerspitze flach drücken.

3. Zum Überziehen die restliche Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 28 - 29° temperieren. Die Trüffel in einer Handfläche mit Kuvertüre überziehen, dann im Puderzucker wälzen und auf Backpapier ca. 1 Std. fest werden lassen.