Rezept

Himbeertrüffel

Ein Rezept von Himbeertrüffel, am 24.05.2025

Zutaten

- **150-200 g** hochwertige, dunkle Schokolade (60-70 %)
- **2 TL** Vanillezucker
- **25 g** Schmand oder Creme fraiche (ggf. mit regulärer Sahne ersetzen)
- **20 g** gefriergetrocknete Himbeeren
- **75 g** Sahne
- **20 g** Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 20-30 Trüffel, je nach Größe | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Eine kleine, flache Form oder Schale (ca. 10 x 10 cm) mit Klarsichtfolie auskleiden. Schokolade mit einem großen Messer klein hacken oder die Arbeit von einem elektrischen Zerhacker erledigen lassen, dann in eine Schüssel geben (erhöht man den Anteil der Schokolade, wird die Trüffelmasse fester). Die gefriergetrockneten Himbeeren mit dem Vanillezucker im Mörser zu feinem Pulver zerreiben, anschließend durchsieben um die Himbeerkerne zu entfernen.

2. Sahne, Schmand und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. 2-3 TL des gewonnenen Himbeerpulvers zugeben, bei kleiner Hitze 5 Minuten ziehen lassen und über die gehackte Schokolade gießen. Ein paar Minuten stehen lassen, dann umrühren bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat und die Konsistenz der Ganache samtig glänzt. In die vorbereitete Form gießen, kurz auskühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen - am besten über Nacht.

3. Zum Überziehen der Trüffel das restliche Himbeerpulver in eine kleine, flache Schüssel geben. Die gefestigte Ganache mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in kleine Würfel schneiden und mit kühlen Händen schnell zu Kugeln formen. Diese Kugeln solange im Himbeerpulver rollen, bis sie gleichmäßig umhüllt sind. In einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren (bis zu einer Woche) und gut vor Naschkatzen schützen!

4. Diese Trüffel lassen sich natürlich auch ohne gefriergetrocknete Himbeeren zubereiten (dann z.B. in ungesüsstem Kakaopulver rollen), sie sind so zwar nicht der pinkfarbene Eyecatcher - fein schmecken sie aber nichtsdestotrotz!