

Rezept

Kräuterlikör-Trüffel

Ein Rezept von Kräuterlikör-Trüffel, am 27.04.2024

Zutaten

60 g Sahne	20 ml Kräuterlikör (z. B. Jägermeister oder Averma)
80 g Vollmilchschokolade	100 g weiße Schokolade
30 Vollmilchhohlkugeln	150 g temperierte Vollmilchkuvertüre
Dosierflasche	Spritzbeutel aus Butterbrotpapier
Pralinengabel und -gitter	Butterbrotpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Sahne mit dem Kräuterlikör in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Inzwischen die Schokoladen hacken und in eine mittelgroße Schüssel geben. Topf von der Platte ziehen. Die Sahne-Likör-Mischung über die Schokolade gießen und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.
2. Die Ganache 15 Min. abkühlen lassen und in eine Dosierflasche füllen. Die Hohlkugeln damit befüllen. Dabei einen 2 mm hohen Rand lassen. Füllung 30 Min. trocknen lassen.
3. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen. Etwas Kuvertüre in einen Spritzbeutel aus Butterbrotpapier geben und die Kugeln mit je 1 Tupfer verschließen. In die Kuvertüre tauchen und auf das Pralinengitter legen. Trüffel mit der Pralinengabel hin- und herwälzen, bis sie das typische Trüffelmuster haben. Auf Butterbrotpapier ablegen.