

Rezept

Muskatrüffel

Ein Rezept von Muskatrüffel, am 23.04.2024

Zutaten

400 g dunkle Kuvertüre (ca. 60 % Kakao)	125 g Vollmilchkuvertüre
120 g Sahne	1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
80 g zimmerwarme Butter	250 g dunkles Kakaopulver (schwach entölt)
Spritzbeutel mit 12 mm Lochtülle	Thermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Für die Ganache 100 g dunkle Kuvertüre und die Vollmilchkuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen und die geriebene Muskatnuss einrühren, den Topf vom Herd nehmen. Die gehackte Kuvertüre dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Ganache in eine Schüssel füllen und mit Folie abgedeckt ca. 6 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.
2. Die Ganache und die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts separat luftig aufschlagen. Die Butter nach und nach unter die Ganache schlagen. In den Spritzbeutel füllen und 35 ca. 3 cm lange Streifen auf ein Backpapier spritzen. Ca. 2 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.
3. Zum Überziehen die übrige dunkle Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Das Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Die Trüffel in einer Handfläche mit der Kuvertüre überziehen, im Kakao wälzen und auf Backpapier ca. 1 Std. fest werden lassen.