

Rezept

## Périgord Milchtrüffel

Ein Rezept von Périgord Milchtrüffel, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>350 g</b> Milchkuvertüre	<b>100 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Zucker	<b>100 g</b> zimmerwarme Butter
Kakaopulver zum Wälzen	<b>1</b> Spritzbeutel
Pralinékapseln	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Kuvertüre grob hacken. Sahne aufkochen lassen, Zucker und Kuvertüre zugeben und einrühren. Die Ganache im Kühlschrank auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Die Butter mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die Ganache zugeben und verrühren.
3. Pergament- oder Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Ganache in einen Spritzbeutel geben und in Kugeln auf das Papier spritzen. Die Trüffel mit einem Messer ablösen, vorsichtig in Kakaopulver wälzen und in Pralinékapseln setzen.