Rezept

Pistazien-Amarenakirsch-Trüffel

Ein Rezept von Pistazien-Amarenakirsch-Trüffel, am 14.11.2026

Zutaten

400 g	weiße Kuvertüre
½ - 1 TL	Traubenkernöl (ersatzweise Walnussöl)
60 g	Sahne
80 g	zimmerwarme Butter
	Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle
40 g	Pistazien
80 g	Amarenakirschen
30 g	Kirschwasser
200 g	gemahlene Pistazien
	Thermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Für die Ganache 200 g Kuvertüre hacken. Die Pistazien mit dem Traubenkernöl im Blitzhacker zu einer glatten Paste verarbeiten. Die Amarenakirschen abtropfen lassen und fein hacken. Die Sahne aufkochen, sofort vom Herd nehmen und die Pistazienpaste unterrühren. Die gehackte Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Kirschwasser und Amarenakirschen unterrühren. Ganache in eine Schüssel füllen und mit Folie abgedeckt ca. 6 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen.

2. Ganache und Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts separat schaumig schlagen. Die Butter anschließend portionsweise unter die Ganache schlagen. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und ca. 45 Tupfen auf ein Backpapier spritzen. Die Tupfen ca. 2 Std. fest werden lassen. Die Spitzen mit einer feuchten Fingerspitze flach drücken.

3. Zum Überziehen die übrige Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 28 - 29° temperieren. Die gemahlenen Pistazien in einen tiefen Teller geben. Die Trüffel in einer Handfläche mit Kuvertüre überziehen und dann rundherum in den gemahlenen Pistazien wälzen. Auf Backpapier setzen und ca. 1 Std. fest werden lassen.