

Rezept

Rumtrüffel

Ein Rezept von Rumtrüffel, am 18.06.2026

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	50 g Vollmilchschokolade
100 g Sahne	20 g Glukosesirup
20 ml Rum	30 Zartbitterhohlkugeln
150 g temperierte Zartbitterkuvertüre	30 Stücke Transferfolie mit Goldpunkt für die Deko (Spezialversand)

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Schokoladen hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne mit Glukosesirup in einem Topf 1 Min. aufkochen, Topf von der Herdplatte ziehen und den Rum unterrühren. Rumsahne über die Schokolade gießen und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Ganache 20 Min. abkühlen lassen.
2. In die Hohlkugeln füllen. Die temperierte Kuvertüre bereitstellen, die Kugeln damit verschließen und darin tauchen. Rumtrüffel ablegen und je 1 Stück Folie mit Goldpunkt aufdrücken. Abheben, sobald die Kuvertüre fest ist.