

Rezept

Teetrüffel mit Vanille

Ein Rezept von Teetrüffel mit Vanille, am 28.06.2026

Zutaten

450 g dunkle Kuvertüre mit 65 % Kakao (z. B. Maracaibo)	110 g Sahne + etwas Sahne zum Auffüllen
1 Bourbon-Vanilleschote	4 g loser Schwarztee (z.B. Earl Grey)
250 g dunkles Kakaopulver (schwach entölt)	60 g zimmerwarme Butter
Thermometer	Spritzbeutel mit 12 mm Lochtülle

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Für die Ganache 150 g Kuvertüre hacken. Die Sahne mit den Teeblättern aufkochen und zugedeckt ca. 2 Std. ziehen lassen. Durch ein feines Sieb gießen. Abwiegen und mit weiterer Sahne wieder auf 110 g auffüllen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben und in die Sahne geben. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die gehackte Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. In eine Schüssel geben und mit Folie abgedeckt ca. 6 Std. kühl stellen.
2. Die Ganache und die Butter separat mit den Quirlen des Handrührgeräts luftig aufschlagen. Butter nach und nach unter die Ganache rühren. In den Spritzbeutel füllen und ca. 30 Tupfen auf ein Backpapier spritzen, ca. 2 Std. an einem kühlen Ort fest werden lassen. Die Spitzen mit einer feuchten Fingerspitze flach drücken.
3. Das Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Zum Überziehen die restliche Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 31 - 32° temperieren. Die Trüffel in einer Handfläche damit überziehen, anschließend im Kakaopulver wälzen und auf Backpapier ca. 2 Std. fest werden lassen.