Rezept

Trüffel

Ein Rezept von Trüffel, am 12.10.2024

Zutaten

- **100 g** Sahne
- **150 g** Zartbitter- oder Vollmilchschokolade (möglichst immer beste Qualität kaufen)
- **1 TL** schwarze Teeblätter oder das Mark von 1 Vanilleschote oder die fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- **1 TL** Butter
- schwach entöltes Kakaopulver (zum Formen und Wälzen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Sahne mit Teeblättern, Vanillemark oder Orangenschale in einem Topf aufkochen. Dann vom Herd nehmen, umrühren und mindestens 10 Minuten ziehen lassen (die Sahne muss ein kräftiges Aroma erhalten, das später nicht verloren geht).

2. Die Schokolade fein hacken und mit der Butter in eine Metallschüssel geben. Kakaopulver in eine große Tasse oder kleine Schüssel füllen.

3. Sahne durch ein feines Sieb gießen und auffangen, die Aromazutaten im Sieb mit einem Löffelrücken ausdrücken. Für Zartbittertrüffel 75 g Sahne und für Vollmilchtrüffel 50 g abwiegen, dann über die Schokolade gießen. Die Metallschüssel über ein heißes Wasserbad setzen und die Schokolade in der Sahne langsam schmelzen, bis eine samtige Creme (Ganache) entstanden ist, dabei ab und zu mal umrühren. Darauf achten, dass kein Wasser in die Creme gelangt und sie auch nicht zu heiß wird (die Schokolade kann sonst klumpen). Sobald die Creme keine Stücke mehr enthält und glänzt, aus dem Bad nehmen und zu Kugeln oder Würfeln verarbeiten.

4. Trüffelkugeln: Die warme Creme etwas abkühlen lassen, dann abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Sobald die Creme nach ein paar Stunden fest genug zum Formen ist, mit einem Teelöffel nach und nach kleine Portionen abstechen und diese zügig zwischen den mit Kakao bestäubten, kühlen Handflächen zu Kugeln rollen. Dann die Kugeln in Kakao wälzen, bis sie vollständig damit überzogen sind.

5. Trüffelwürfel: Eine flache, rechteckige Form (etwa 12 x 12 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden und die warme Creme gut 1 cm hoch hineingießen. Abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen, dann mit einem Messer in nicht zu große Würfel schneiden, dabei das Messer immer wieder mal in lauwarmes Wasser tauchen. Die Würfel im Kakao wälzen, bis sie vollständig damit überzogen sind.

6. Die Trüffel vorsichtig in luftdicht schließende Behälter schichten und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.