

Rezept

Vanilletrüffel

Ein Rezept von Vanilletrüffel, am 01.10.2023

Zutaten

200 g weiße Kuvertüre	65 g Sahne
ausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote	40 g weiche Butter
400 g weiße Kuvertüre	200 g Puderzucker
Spritzbeutel mit 12-mm-Lochtülle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Kuvertüre hacken. Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen, die Kuvertüre einrühren und schmelzen. Die Masse in eine Schüssel füllen und zugedeckt mind. 6 Std. fest werden lassen.

2. Die Masse aufschlagen, Butter unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und 35 ca. 2,5 cm große Tupfen auf Backpapier setzen. Ca. 2 Std. fest werden lassen.

3. Zum Überziehen die Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Den Puderzucker in einen Teller sieben. Die Trüffelspitzen flach drücken. Die Trüffel in den Handflächen rasch mit Kuvertüre überziehen, im Puderzucker wälzen und auf Backpapier fest werden lassen.