

Rezept

# Weißer Honigtrüffel

Ein Rezept von Weißer Honigtrüffel, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>220 g</b> Bitterschokolade (mind. 60 %)	<b>125 g</b> Sahne
<b>40 g</b> Honig	<b>35 g</b> Butter (Süßrahmbutter)
<b>250 g</b> weiße Kuvertüre	<b>50 g</b> Puderzucker zum Bestäuben
<b>1</b> Spritzbeutel mit Lochtülle	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

## Zubereitung

1. Die Kuvertüre hacken. Sahne und Honig in einem Topf aufkochen, dann den Topf beiseitestellen. Die Kuvertüre mit einem Schneebesen unter die Sahne rühren, bis sie gelöst ist. Die Butter in kleinen Stückchen ebenfalls unterrühren.
2. Die Masse in eine Schüssel füllen und für ca. 20 Min. in den Kühlschrank stellen. Zwischendurch umrühren, damit sie gleichmäßig abkühlt - aber nicht ganz, sonst wird die Masse zu fest und lässt sich schwer spritzen.
3. Inzwischen ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die cremige Trüffelmasse portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, in kleinen Häufchen nebeneinander auf das Blech spritzen und in ca. 1 Std. fest werden lassen.
4. Für den Überzug die weiße Kuvertüre grob hacken. Die Kuvertüre in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Trüffel mit einer Pralinengabel durch die geschmolzene Kuvertüre ziehen und nebeneinander auf das Backblech setzen. Die festen Trüffel in eine luftdichte Dose füllen. So halten sie sich ca. 4 Wochen. Die Trüffel erst kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.