

Rezept

# Whiskytrüffel

Ein Rezept von Whiskytrüffel, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 ml</b> Sahne	<b>200 g</b> beste Vollmilchschokolade
<b>200 g</b> beste Zartbitterschokolade	<b>80 g</b> weiche Butter
<b>50 g</b> Puderzucker	<b>60 ml</b> Whisky
<b>300 g</b> beste Zartbitterschokolade	Backpapier
Pralinengitter, -spirale und -gabel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 60 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Ein für den Kühlschrank passendes Tablett mit Backpapier auslegen. Die beiden Schokoladensorten hacken. Die Sahne erwärmen und darin die Schokolade schmelzen.
2. Die Butter mit dem Puderzucker und dem Whisky cremig rühren. Nach und nach die geschmolzene Schokolade unterrühren und alles 30-60 Min. kalt stellen, bis die Masse zähflüssig ist.
3. Die Whiskytrüffelmasse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und 60 Tupfen auf das Backpapier setzen. Für 1-2 Std. kalt stellen.
4. Die Zartbitterschokolade für den Überzug hacken und auf dem 45° heißen Wasserbad schmelzen. Die Trüffelportionen mit den Händen zu Kugeln rollen, nochmals kurz kalt stellen.
5. Die Trüffelkugeln kurz in die geschmolzene Schokolade tauchen, mit der Pralinenspirale herausnehmen und auf dem Pralinengitter leicht antrocknen lassen. Dann mehrmals hin und her rollen, sodass das typische Trüffelmuster entsteht. Die Trüffeln zum Abkühlen auf Backpapier setzen, anschließend kühl in einer Dose oder Schachtel aufbewahren.