Rezept

Zitronentrüffel

Ein Rezept von Zitronentrüffel, am 12.10.2024

Zutaten

- **500 g** weiße Kuvertüre
- **80 g** zimmerwarme Butter
- Spritzbeutel mit 12 mm Lochtülle
- **2 - 3** große, saftige Zitronen
- **250 g** gesiebter Puderzucker
- Thermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Für die Ganache 200 g Kuvertüre mit einem großen Messer fein hacken. Die Zitronen auspressen und den Saft durch ein feines Sieb gießen. 80 g Zitronensaft abwiegen, in einen Topf geben und erhitzen. Die gehackte Kuvertüre unter den Saft rühren und dabei schmelzen. Wenn sich Kuvertüre und Zitronensaft gut vermischt haben, die Masse in eine Schüssel füllen und mit Folie abgedeckt an einem kühlen Ort mind. 6 Std. fest werden lassen.

2. Ganache und Butter separat mit den Quirlen des Handrührgeräts luftig aufschlagen. Dann die Ganache nach und nach unter die Butter schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und ca. 35 Tupfen auf ein Backpapier spritzen. An einem kühlen Ort ca. 2 Std. fest werden lassen. Die Spitzen mit einer feuchten Fingerspitze flach drücken.

3. Zum Überziehen die restliche Kuvertüre hacken, schmelzen und auf 28 - 29° temperieren. Die Trüffel in einer Handfläche mit Kuvertüre überziehen, anschließend im Puderzucker wälzen und auf Backpapier ca. 1 Std. fest werden lassen.