

Amaretto - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

60	ml	Likör (Mandellikör)
100	Gramm	Schlagsahne
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Palmfett
300	Gramm	Kuvertüre, Vollmilch
150	Gramm	Marzipan - Rohmasse
50	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Kuvertüre, Halbbitter

FÜR DIE GLASUR

50	Gramm	Kuvertüre, weiße
50	Gramm	Kuvertüre dunkle

Anleitung:

Mandellikör und Sahne erhitzen, aber nicht kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und beide Fettsorten darin schmelzen. Geschmolzene Vollmilchkuvertüre mit einem Schneebesen unterrühren. Die Masse im Kühlschrank abkühlen lassen, sie darf nicht fest werden. In der Zwischenzeit Marzipan und Puderzucker verkneten und zwischen Klarsichtfolie 2 mm dick ausrollen. Folie abziehen und das Marzipan mit geschmolzener Halbbitterkuvertüre bestreichen. Fest werden lassen. Die Platte umdrehen und Kreise (Durchmesser 2,5 cm) ausstechen. Die Trüffelmasse mit den Quirlen des Handrührers hell-schaumig rühren. In eine Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen und auf die Marzipantaler spritzen. Kalt stellen. Für die Glasur beide Kuvertürensarten getrennt schmelzen.

Die Trüffel damit überziehen und trocknen lassen.

Wer die Trüffel noch verzieren will, füllt die restliche Kuvertüre in eine Pergamenttüte und verziert sie mit einem Spiralmuster.