

Apfel - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Canache, Trüffel, Eigen, Test

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DIE CANACHE

500	Gramm	Sahne flüssig
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Apfelgelee
0,8-1	kg	Weisse Kuvertüre
80	Gramm	Apfelloren
1	Prise	Apfelessenz (Oel)

Anleitung:

Sahne aufkochen, Gelee zugeben und auflösen. Butter und kleingeschnittene Kuvertüre zugeben. Alles verrühren bis aufgelöst. Alkohol und eventuel Apfelessenz zugeben abkühlen. Bevor erstarrt mit dem Schneebesen glatt rühren, dann in Weisse Kuvertüreholkugeln füllen und mit weisser Kuvertüre schliessen.

Garnitur Mit Schokoladenkuvertüre Kreuzweise überspritzen.