

Aprikosen - Trüffel 3

Kategorien: Canache, Eigen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

CANACHE

500	Gramm	Sahne flüssig
100	Gramm	Butter
300	Gramm	Aprikosenmarmelade oder Konfitüre
80	Gramm	Aprikosenbrandy
0,8-1	kg	Kuvertüre weiss
1	Prise	Aprikosenessenz ? (Oel)

FÜR IN TRÜFFELHOLKUGELN SPRITZEN

200	Gramm	Kuvertüre weniger
-----	-------	-------------------

Anleitung:

Sahne aufkochen, Gelee zugeben und auflösen, dann die gehackte Kuvertüre, Butter und Likör und kalt stellen. Eventuell einige Tropfen Aprikosenessenz zugeben. Masse bevor sie kalt ist in dunkle Trüffelholzkugeln spritzen. Mit gleicher Kuvertüre schliessen. Mit weisser Kuvertüre überziehen, noch flüssig mit Vollmilch -Kuvertüre überspinnen.