

## Bananen - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Rahm (=Sahne)
80	Gramm	Crème de Banane
30	Gramm	Butter
500	Gramm	Milchcouverture

### Anleitung:

Die Couverture zerhacken und mit der zimmerwarmen Butter in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen, zur Couverture geben und glattrühren. Dann den Liqueur dazugeben. (=Canache). Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit der Spiralgabel in Couverture trempieren.