

Birnen - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Früchte, Trüffel, Eigen, Test

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Sahne flüssig
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Birnenkonfituere
1	Gramm	Kuvertuere weiss
80	Gramm	Birnenschnaps

ÜBERZUG

Dunkele oder helle Kuvertuere

UM IN TRÜFFELHOLKUGELN ZU SPRITZEN, DEN

Kuvertueregehalt um 200g verringern.

Anleitung:

Sahne flüssig mit Butter aufkochen. Konfituere zugeben und kleingeschnittene Kuvertuere rühren bis alles aufgelöst ist und den Birnenschnaps zugeben. Masse abkühlen leicht schaumig schlagen und mit einem Spritzbeutel Trüffel aufspritzen. Rund formen und mit Kuvertuere überziehen.

Idee: Konrad Heizmann