

# Champagner - Trüffel 1

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 50 Stueck

## *TRUEFFELMASSE*

---

100	Gramm	Butter; erweicht
100	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Weisse Kuvertuere
100	ml	Champagner; (Brut)
1	Essl.	Zitronensaft

## *UEBERZIEHEN*

---

500	Gramm	Weisse Kuvertuere
-----	-------	-------------------

## *ZUM WÄELZEN*

---

Feinster Streuzucker

### Anleitung:

Butter und Puderzucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Kuvertuere im Wasserbad schmelzen und abkuehlen lassen. Unter staendigem Ruehren zu der Butter-Puderzucker-Mischung zugeben, Champagner und Zitronensaft unter staendigem Ruehren zugiessen, weiterruehren, bis die Masse halbfest, jedoch noch spritzfaehig ist. Masse in einen Spritzbeutel (kleine Lochtuelle) fuellen, Tupfen auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech spritzen, kalt stellen. Fuer den Ueberzug, Kuvertuere im Wasserbad schmelzen und abkuehlen lassen. Die Trueffel mit Hilfe einer Pralinengabel (eine Gabel fuer Schnecken geht notfalls auch !!) in die Kuvertuere tauchen. In Streuzucker waelzen und kuehl stellen.