

Eier - Cognac - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Rahm (=Sahne)
200	Gramm	Zucke
100	Gramm	Eigelb (ca. 6 Stk.)
160	Gramm	Cognac
920	Gramm	Weisse Couverture

Anleitung:

Zucker und Eigelb mit dem Besen schaumig rühren. Den Rahm kochen und in die Eigelbmasse einrühren. Die Masse in die Pfanne geben und bis "zur Rose" (ca.87°C) erhitzen. Die Masse nun zur Couverture geben. Entgegen dem Bild: Bitte die Masse durch ein Sieb lassen! Eventuelle Eier-Partikel werden so gefiltert. Die Masse durchrühren bis alle Schokoladenpartikel aufgelöst sind. Nun den Cognac dazugeben und alles gut mischen (nicht mit dem Mixer!). In weisse Truffeshohlkugeln einfüllen und diese schliessen. Etwas flüssige weisse Couverture auf die Handfläche geben und die Kugeln darin drehen. Ist sie allseitig mit Couverture bedeckt... ..in Puderzucker geben und darin rollen. Im Puderzucker lassen, bis die Couverture erstarrt ist. Nun die Eiercognac-Truffes in einem Gittersieb rollen, um sie vom überschüssigen Puderzucker zu befreien.