

Eierlikör - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

500	Gramm	Weißer Kuvertüre
100	Gramm	Vollmilch - Kuvertüre
200	ml	Sahne
40	Gramm	Glucosesirup(Konditorei/ Bäcker)
170	ml	Eierlikör
100	Gramm	Kokosfett (Palmin)
100	Gramm	Butter

ÜBERZUG

600	Gramm	Weisse Kuvertüre
-----	-------	------------------

Anleitung:

Achtung: Kann nur in Hohlkörper gefüllt werden, da die Masse nicht ganz fest wird und damit nicht schnittfest ist! Arbeitsschritte : 1 Die Kuvertüresorten mischen und schmelzen 2 Die Sahne zusammen mit dem Glucosesirup und Eierlikör erhitzen (nicht kochen) 3 Butter und Palmin anschließend in die heiße Sahne geben und darin auflösen 4 Die geschmolzene Schokolade mit der Sahnemasse vermengen und gut mischen. Es muß eine homogene Masse entstehen. 5 Masse mit der Gebäckpresse in Hohlkörper füllen. Empfohlen: weisse Hohlkörper. 6 Auskühlen und erstarren lassen, dann Füllöffnung schliessen (deckeln). 7 Tauchkuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Kugeln mit der Pralinengabel tauchen.