

Engadiner - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ZUTATEN

250	Gramm	Rahm
325	Gramm	Kuvertuere dunkel
150	Gramm	Milchkuvertuere
90	Stücke	Weisse Trüffelholzkugeln

ÜBERZUG

Weisse Kuvertuere

Anleitung:

Zubereitung Die Couverture zerhacken und in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen und zur Couverture geben und glattrühren. Zu Truffles formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit weisser Couverture überziehen und auf einem Kuchengitter rollen.

Tipp:

Mit 1 kg Trufflesmasse können etwa 2 Folien Hohlkugeln (126 Stk.) gefüllt werden.