

Himbeer - Trüffel

Kategorien: Canache, Pralinen, Trüffel, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Sahne flüssig
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Himbermarmelade
1	kg	Kuvertuere dunkel oder weiss
80	Gramm	Himbeergeist

Anleitung:

Sahne, Butter, Himbermarmelade kochen, die Kuvertuere hacken wahlweis Schoko dunkel oder weise Kuvertuere zugeben und unter rühren mit dem Schneebesen noch mal aufkochen. Die Canachecrem abkühlen bis ganz kalt, dann mit dem handrührgerät leicht schaumig schlagen.

Weiterverarbeiten wie Schweizertrueffel wahlweis dunkle Masse weiss überziehen, helle Masse dunkel überziehen.

Bei Verwendung von Trueffelhalbkugeln (Vertigbroduck) zum füllen, Verarbeitung beachten.