Honig - Trüffel.

Kategorien: Konfiserie, Trüffel, Pralinen

Zutaten für: 80 Stück

40	Gramm	Zucker
450	Gramm	Weisse Kuvertüre
150	Gramm	Weiche Butter
150	Gramm	Honig
140	Gramm	Dunkle Kuvertüre
70	Gramm	Dunkle Kuchenglasur

Anleitung:

1. In einem kleinen Topf 40 ml Wasser mit dem Zucker einmal aufkochen lassen und den so entstandenen Läuterzucker bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Die Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad auflösen, dabei nicht zu stark erhitzen.
3. Butter und Honig verrühren. Unter Rühren erst löffelweise den Läuterzucker und dann die lauwarme Kuvertüre hinzufügen.
4. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, auf Backpapier kleine Tupfen setzen und bei Zimmertemperatur fest werden lassen.
5. Die dunkle Kuvertüre mit der Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Die weissen Schokotupfen nacheinander darin eintauchen, mit einer Gabel herausnehmen und abtropfen lassen. Auf Backpapier setzen und trocknen lassen.

Tipp:

Wenn die Masse noch zu warm und flüssig ist, lässt sie sich nicht richtig aufspritzen. Dann bei Zimmertemperatur so lange stehen lassen, bis sie wieder fester ist.