

Kirsch - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Rahm (=Sahne)
100	Gramm	Kirsch
35	Gramm	Butter
500	Gramm	Couverture

Anleitung:

Die Couverture zerhacken und mit der zimmerwarmen Butter in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen, zur Couverture geben und solange glattrühren, bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind (= Canache). Nötigenfalls die Schüssel im warmen Wasserbad nachwärmen. Dann den Kirsch dazugeben. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen.

Mit der Spiralgabel in Couverture trempieren.