

## Maroni di Tartufo

Kategorien: Pralinen,  
Zutaten für: 50-60 Stück

1		Vanilleschote
70	Gramm	Butter
2	Essl.	Kokosfett
125	Gramm	Schlagsahne
150	Gramm	Vollmilch-Kuvertüre
150	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
3	Essl.	Grappa
250	Gramm	Maronenpüree (aus der Dose) Puderzucker zum Bestäuben
300	Gramm	Weißer Kuvertüre; ca.
150	Gramm	Pistazien; ca.

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Kühlzeit: über Nacht  
Backzeit:

### Anleitung:

Maroni di Tartufo

Die Vanilleschote aufschlitzen und mit der Butter und dem Kokosfett in der Sahne aufkochen. Die Schote entfernen.

Die Vollmilch- und die Halbbitter-Kuvertüre hacken und in der Sahne schmelzen. Die Trüffelmasse abkühlen lassen und mindestens 4 Stunden zugedeckt durchkühlen.

Die Trüffelmasse mit dem Grappa und dem Maronenpüree schaumig schlagen und daraus nußgroße Kugeln formen. Die Kugeln dünn mit Puderzucker bestäuben und zugedeckt 4 Stunden durchkühlen.

Die weiße Kuvertüre schmelzen und temperieren. Die Pistazien grob hacken. Die Trüffelkugeln in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen, in den gehackten Pistazien wälzen und auf einem Gitter antrocknen lassen. Dann auf Backpapier setzen und fest werden lassen.