

Marzipan - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Eigen, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Sahne flüssig
250	Gramm	Kuvertuere gehackt
100	Gramm	Mandeln gehackt
250	Gramm	Rohmarzipan

ÜBERZUG

Bitterkuvertuere

Anleitung:

Sahne aufkochen gehackte Kuvertuere zugeben und nochmal aufkochen. Nougat hinzu und etwas abkühlen lassen. Dann Rohmarzipan mit den gehackten Mandeln unterwirken. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes.

Die Masse in Plastikfolie kühlen und mit Staubzucker 1 cm dick ausrollen und Ausstechen 2-3 cm Durchmesser. Die ausgestochenen Stücke mit der Hand zu Kugeln formen und in temperierter mit Kakaobutter verdünnter Bitterkuvertuere überziehen und auf Pergamentpapier absetzen.

Ein zweites mal überziehen und auf einem Kuchengitter absetzen einen moment warten dann mit der Gabel auf dem Gitter rollen, so das Spitzen an den Trueffeln entstehen. Fast abstocken lassen, dann in Kartong oder Platte mit Pergamentpapier setzen.