

Mocca - Trüffel mit Krokant

Kategorien: Pralinen, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Flüssige Sahne
2 1/2	kg	Vollmilch - Kuvertuere
500	Gramm	Butter
200	Gramm	Curacao (Likör)
50	Gramm	Pulverkaffee

Anleitung:

Grosses Rezept !

Die Sahne mit der Butter zum kochen bringen und die feingehackte Milchkuvertuere hinzugeben. Um die gewünschte geschmeidigkeit zu erreichen, muss die Masse bis kurz vor dem erstarren des öffterren tabliert werden, damit sich die Zutaten gut miteinander verbinden. Wenn die Masse anfängt zu binden gibt man den Kaffee (Löslicher)hinzu. Curacao etwas anwärmen und den Kaffe darin auflösen. Alles nochmal gut durcharbeiten bis die masse ihre ausrollfähigkeit erreicht hat. Die Masse ca. 1 cm dick in Folie ausrollen und mit einem scharfen Messer in Quadrate von etwa 1,5 x1,5 cm schneiden und die Quatratre zu Kugeln Formen. In Krokant rollen und mit Kuvertuere überziehen.