

Mocca - Trüffel 1

Kategorien: Trüffel, Pralinen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

250	Gramm	Sahne flüssig
1		Esl. Kaffee Instant
500	Gramm	Kuvertuere dunkel

Anleitung:

Die Couverture zerhacken und in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen, den Kaffee vollständig darin auflösen und zur Couverture geben und solange glattrühren, bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind. (= Canache). Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. In Couverture trempieren und anschliessend fillieren.

Mit 1 kg Truffesmasse können etwa 2 Folien Hohlkugeln (126 Stk.) gefüllt werden.