

Mokka - Sahne - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Eigen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Rohsahne	
60	Gramm	Fondant	
350	Gramm	Kuvertuere	60/40
15	Gramm	Mokkapaste	
		Überzug...	
		Schokoadenplättchen	
		Mocca - Kuvertuere	60/40

Anleitung:

Aus den Zutaten eine Canache kochen und abkühlen lassen. Sahne und Fondant erhitzen, dann Moccapaste und kleingeschnittene Kuvertuere zugeben und rühren bis die Kuvertuere sich aufgelöst hat. Erstarrte Masse mit dem Handrührgerät, Schneebesen etwas aufschlagen. Mit dem Spritzbeutel Lochtülle Nr. 5 Runde Tupfen auf die Schokoladenplättchen spritzen. Masse absteifen lassen, und mit Moccakuvertuere überziehen.

Garnitur: Kuvertuerelinien und Mandelsplitter.