

Orangen - Trüffel 1

Kategorien: Konfiserie, Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 80 Stück

450	Gramm	Weißer Kuvertüre
250	Gramm	Weiche Butter
1/2		Vanilleschote; das Mark
50	Gramm	Flüssiger Honig
100	ml	Orangenlikör
50	Gramm	Orangeat; fein gehackt
200	Gramm	Vollmilchkuvertüre
100	Gramm	Dunkle Kuchenglasur
100	Gramm	Kakaopulver

Anleitung:

1. Die weiße Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Die Butter mit Vanillemark und Honig schaumig rühren. Unter weiterem Rühren die aufgelöste Kuvertüre hinzufügen. Nach und nach den Orangenlikör und zuletzt das Orangeat hinzufügen. Falls die Konsistenz noch zu weich ist, die Masse etwas in den Kühlschrank stellen, bis sie wieder fester wird, anschließend noch einmal kurz aufschlagen.

2. Die Trüffelmasse 1 cm hoch auf Backpapier streichen und 30 Minuten kalt stellen. Mit einem Messer, das in warmes Wasser getaucht wird, Rechtecke von etwa 1 x 2,5 cm Größe schneiden.

3. Die Vollmilchkuvertüre mit der Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Die Orangentrüffel darin eintauchen, mit einer Gabel herausnehmen und etwas abtropfen lassen. Noch warm im Kakaopulver wälzen.