

Orangen - Trüffel 2

Kategorien: Pralinen, Eigen, Trüffel, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Butter
100	Gramm	Fondant(gibt s beim Bäcker/Konditor)
50	Gramm	Bitternougat dunkell
250	Gramm	Kuvertuere
25	Gramm	Orangeat feinst gehackt
35	Gramm	Curacao(Likör) Kuvertuereblättchen

Anleitung:

Kuvertuereplättchen: Temperierte Kuvertuere auf Pergamentpapier streichen erkalten lassen, mit einem rundem Ausstecher Grösse 2 cm Durchmesser Plättchen ausstechen.

Ps: Es gibt auch Silikonmatten zum aufstreichen wo gleich 50 Plättchen auf einmal angefertickt werden können.

Butter Zimmerwarm leicht aufschlagen, Fondant und Nougat glatt rühren. Temperierte Kuvertuere, Orangeat und Likör zugeben, verrühren. Die Masse in Spritzbeutel füllen und mit Lochtülle Nr.5 auf die Kuvertuereplättchen spritzen. Erstarren lassen und mit dunkler Kuvertuere überziehen.