

Rum - Sahne - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Eigen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

450	Gramm	Kuvertuere 70/30
250	Gramm	Sahne flüssig
10	Gramm	Rum
		Überzug : 2 x Kuvertuere

Anleitung:

Aus den Zutaten eine Canache Herstellen. Die abgekühlte Masse leicht schaumig schlagen und runde Tupfen auf Pergamentpapier aufspritzen. Erstarren lassen und mit der Hand rund drehen. Nun die Kugeln 2x mit Kuvertuere überziehen und auf einem Kuchenrost beim 2ten Überzug abkühlen. (Auf einem karierten Kuchendrat rollen)