

Rum - Spitzen

Kategorien: Canache, Pralinen, Trüffel, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Rahm
700	Gramm	60/40 Kuvertuere
300	Gramm	Milchkuvertuere
		Der kalten Masse
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Rum
		Kuvertuereplättchen 2 cm
		Durchmesser

Anleitung:

Einen Canache aus Sahne und Kuvertuere kochen und abkühlen lassen. Der abgekühlten Masse 200g geschmeidige Butter und den Rum mit einem Handrührgerät unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Auf dünne Kuvertuereplättchen 2 cm Durchmesser aufdresieren und mit Moccamilchkuvertuere überziehen.