

Rum - Trüffel 2

Kategorien: Pralinen, Eigen, Trüffel

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1/2	Ltr.	Sahne flüssig
1	kg	Dunkle Kuvertuere
100	Gramm	Rum
		Überzug...
		Milchkuvertuere
		Schokoladentrüffel

Anleitung:

Sahne aufkochen, Kuvertüre kleingeschnitten zugeben und auflösen, dann den Rum und abkühlen. Die Canache mit einem Handrührgerät ein wenig aufschlagen und auf mit Spritzbeutel Lochtülle Nr. 7 auf Wachspapier tupfen spritzen. Wenn die Masse erstarrt ist mit Milchkuvertuere überziehen und mit Schokoladenstreusel die Spitze verziehen.