

Rum - Trüffel 4

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 50 Stück

1	Becher	Schlagsahne -125 g- in einen Topf geben
300	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre grob hacken, hinzufügen Topf in ein heißes Wasserbad geben, Kuvertüre in Der Sahne schmelzen
30	Gramm	Butter hinzufügen, schmelzen
30	Gramm	Kokosfett hinzufügen, schmelzen

Anleitung:

Aus dem Wasserbad nehmen, erkalten lassen halbfeste Masse mit dem Handrührgerät hell-schaumig aufschlagen 100 ccm Rum langsam hinzufügen Trüffelmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen Alufolie Platte auslegen walnussgroße Häufchen darauf spritzen, etwa 30-40 Minuten in die Tiefkühlung geben gekühlte Häufchen zu Kugeln rollen 100 g Schokoladenraspel. Kugeln darin wälzen Rumtrüffel kühl aufbewahren.