

Schlagsahne - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel, Land, Holland

Zutaten für: 1 Rezept

625	ml	Sahne flüssig
1	kg	Zucker
1	kg	Butter
		Vanille
		Kuvertuere
		Kakaopulver

Anleitung:

Die Sahne mit dem Zucker und der Vanille bis zum siedepunkt bringen, die Vanille herausnehmen, die Butter hinzugeben und gut durchrühren. Mehrere Stunden kaltstellen und dann in der Aufschlagmaschine aufschlagen. Mit einfacher Lochtülle Nr.5 Stränge Spritzen und abermals kühlen, dann in kleine Vierecke schneiden. Die Vierecke in Kuvertüre tauchen und sogleich in Kakao wälzen.