

Schweizer - Trüffel

Kategorien: Land, Schweiz, Trüffel, Pralinen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

		Canache...
500	Gramm	Flüssige Sahne
100	Gramm	Butter
400	Gramm	Milchkuvertuere
400	Gramm	Dunkle Kuvertuere
60	Gramm	60%igen Cointreau

Anleitung:

Sahne erhitzen, in Stücke geschnittene Kuvertuere und die Butter hinzu, einmal aufkochen, dann vom Feuer nehmen den Cointreau hinzu und abkühlen bis ganz kalt. Nun die Canache mit dem Handmixer leicht aufschlagen. Mit dem Spritzbeutel Lochtülle 7 oder 8 Kugeln auf Pergament spritzen und erstarren lassen. Sind die Tupfen fest mit der Hand noch etwas nachrollen, wieder erstarren lassen. Jetzt mit temperierter mit Kakaobutter etwas verdünnter weisser Kuvertuere mit einer Gabel die Trüffel in die Schokolade tunken und sogleich etwas von der überflüssigen Schokolade abschütteln und auf Pergamentpapier setzen und erstarren lassen. Sind alle überzogen, die ersten Trüffel nochmal in weisse Kuvertuere, eventuell nachwärmen wenn zu kalt, tauchen auf ein Kuchengitter ablegen und mit einer Gabel auf dem Kuchengitter Rollen bis Spitzen an der ausenseite entstehen. Die Temperatur und die dicke der Kuvertuere ist entscheidend. Die Trüffel etwas liegenlassen vor dem rollen, dadurch zieht die Kuvertuere leicht an und es gibt schönere Spitzen. Die Trüffel erst vom Kuchengitter nehmen und in Behälter mit Papier geben, wenn die Kuvertuere fasst fest ist.