

Soni - Sambucca - Cafe - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Vollmilch - Kuvertuere
300	Gramm	Zartbitter
200	Gramm	Sahne
2 1/2	Teel.	Löslicher Kaffee
125	ml	Sambucca (Spirituose)
100	Gramm	Kokosfett (Palmin)
100	Gramm	Butter
600	Gramm	Kuvertuere zum Tauchen

Anleitung:

1 Die beiden Kuvertüresorten in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen 2 Die Sahne zuerst mit dem löslichen Kaffee mischen und dann zusammen mit Sambucca erhitzen (nicht kochen) 3 Butter und Palmin anschliessend in die heisse Sahne geben und darin auflösen 4 Die geschmolzene Schokolade mit der Sahnemasse vermengen und gut mischen. Es muss eine homogene Masse entstehen. 5 Diese Masse in ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Backblech giesen und mit Frischhaltefolie abdecken. Erkalten lassen (24 Stunden). Die Masse muss danach schnittfest sein. 6 Gleichmässige Rechtecke schneiden und diese zwischen den Handballen zu Kugeln rollen. 7 Tauchkuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Kugeln mit der Pralinengabel tauchen