

Trüffel - Hell / Dunkel

Kategorien: Eigen

Zutaten für: 1 Rezept

		Dunkle Trüffell...
250	Gramm	Sahne flüssig
500	Gramm	Kuvertuere
		Helle Trüffell...
200	Gramm	Sahne flüssig
500	Gramm	Milchkuvertuere

Anleitung:

Die Couverture zerhacken und in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen und zur Couverture geben und solange glattrühren, bis alle Bestandteile der Schokolade aufgelöst sind. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit Couverture überziehen und auf einem Kuchengitter rollen.