

Truffes de L Ardeche (Ardeche-Trüffel)

Kategorien: Pralinen

Zutaten für: 50 Personen

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Fondant neutraler
200	Gramm	Kastanienpüree
125	Gramm	Schokolade
100	Gramm	Bitteres Kakaopulver

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Butter, Fondant und Kastanienpüree sollten zimmerwarm sein. Die Butter in einer Küchenmaschine gut durchkneten, dann den Fondant dazugeben und beides gut durchrühren. Das Kastanienpüree zu der Butter-Fondant-Masse geben und gut unterrühren. Die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und zu der Butter-Fondant-Kastanien-Masse geben und alles gut durcharbeiten. Die Masse für gut eine halbe Stunde kalt stellen. Mit einem Spritzbeutel mit einer Tülle von 1 bis 1,5 cm nussgrosse Kugeln auf ein Brett oder ein Backblech spritzen. Dieses Brett oder Blech für eine halbe Stunde in den Tiefkühlschrank stellen. Wenn die Kugeln durch die Kälte hart geworden sind, mit der Handfläche nochmals etwas nachformen und in einem mit dem Kakao gefüllten Teller wälzen.