

Pflüml i Truffes

Zutaten für ca. 40 Stück

200	g	Dörrpflaumen, entsteint	Halbieren.
1.5	dl	Rum oder Pflüml i	Dörrpflaumen 2 Tage in Rum einlegen. Pflaumen aus dem Rum heben und einen Tag trocknen lassen. Rum beiseite stellen.
1.5	dl	Rahm	Aufkochen, Pfanne vom Herd ziehen.
300	g	Kuvertüre, zartbitter, gehackt	Zum Rahm geben und gut rühren. 3 EL beiseite gestellter Rum unter Ganache rühren. Ganache erstarren lassen und nachher leicht aufschlagen. In Spritzsack mit 10mm Tülle füllen. 3 cm lange Würstchen auf ein Backpapier spritzen, je eine Pflaumenhälfte mit der Schnittseite nach unten darauf setzen und etwas andrücken. Kühl stellen. Jedes Häufchen mit den Fingerspitzen oval formen. Wieder kühl stellen.
300	g	Zartbitterkuvertüre, temperiert	Pflaumenhäufchen auf ein Holzspiesschen stecken und in der Kuvertüre tauchen. Abtropfen und etwas fest werden lassen.
		Kakaopulver	Truffes im Kakaopulver wenden und kühl stellen (nicht im Kühlschrank).

