

Eierlikör Trüffes

Zutaten für 63 Stück

Ganache

100	g	Rahm
100	g	Eierlikör
30	g	Glukosesirup
300	g	Kuvertüre, weiss

Alle Zutaten in einer Pfanne bis kurz vors Kochen erhitzen. Pfanne vom Herd nehmen.

Fein hacken und zum heissen Rahmgemisch geben. Rühren bis sich die Kuvertüre vollständig aufgelöst hat.

Ganache in Spritzsack¹ abfüllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Trüffes fertigstellen

63	Stück	Holkugeln, hell (1 Folie)
400	g	Kuvertüre, weiss, temperiert
200	g	Puderzucker

Ganache bis knapp unter die Öffnung in die Kugeln spritzen. Kugeln zwei Stunden kühl stellen. Die Masse bleibt cremig.

Kugeln mit Kuvertüre verschliessen (Spritzsack od. Spritze). Fest werden lassen.

Etwas Kuvertüre in die Hand nehmen und jede Kugel einzeln mit Kuvertüre umhüllen.

In flachen Teller geben und die Kugeln sofort darin wenden und Ummantelung hart werden lassen.

Kugeln aus dem Puderzucker entfernen, in ein grosses, feines Sieb geben und sanft bewegen. Dabei löst sich der zu viel aufgetragene Puderzucker von den Trüffes.

Trüffes kühl aufbewahren (nicht im Kühlschrank).



CBB, Dez./2014

¹ Anstelle von einem Spritzsack kann auch eine Spritze mit etwa 4 mm Öffnung verwendet werden (gibt's in der Apotheke).