

Baileys Truffles

Zutaten für ca. 30 Stück

Füllung (Ganache)

140	g	Kuvertüre, weiss	Fein hacken, in Schüssel geben.
60	g	Rahm	
5	g	Butter	
10	g	Glukosesirup ¹	
5	g	Sorbit ²	Rahm bis Sorbit aufkochen und über die gehackte Kuvertüre geben. Eine Minute stehen lassen, dann gut umrühren und weitere 15 Minuten stehen lassen.
2	cl	Baileys ³	Likör unter die Ganache rühren. Ganache in Spritzbeutel abfüllen und ganz auskühlen lassen.

Truffles herstellen

30	Stück	Hohlkugeln, weiss	Hohlkugeln bis 1.5 mm unter den Rand mit Ganache füllen. 15 Minuten antrocknen lassen.
150	g	Kuvertüre, weiss, temperiert	Die Hälfte der Kuvertüre in einen Spitzsack füllen, eine kleine Öffnung schneiden und die Hohlkugeln verschliessen. 30 Minuten fest werden lassen.
100	g	Puderzucker ⁴	Etwas temperierte Kuvertüre auf die Hand geben, ein Truffes darin wenden und sofort im Puderzucker wenden und antrocknen lassen. Truffes mit einem feinen Pinsel von überzähligem Puderzucker befreien.

Allgemeines Die Ganache kann natürlich auch mit Milkschokoladen- oder Zartbitter Kuvertüre hergestellt werden, je nach Geschmack. Dasselbe trifft entsprechend auch für die verwendeten Hohlkugeln zu.

Anstelle von Hohlkugeln können auch andere Pralinen-Schalen wie z.B. Herzen-, Karre- od. Rund-Schalen verwendet werden.

Bezugsquellen Alles was zur Herstellung von Pralinen gebraucht wird gibt es z.B. hier: [miniSchoggi](#), [Bedello](#), [Bakeria](#), [Rehmann](#) oder bei anderen Fachhändlern. Kuvertüre in original 2.5 kg Säcken kauft man am besten im Lindt Fabrikladen.



¹ Glukosesirup: Verhindert das Kristallisieren des Zuckers und macht die Füllung länger haltbar. Verwendung optional.

² Sorbit: Feuchthaltemittel, verhindert das Austrocknen der Masse. Verwendung optional.

³ Anstelle von Baileys können andere Liköre verwendet werden, z.B. Limoncello, Frangelico, Grand Marnier, Eierlikör, etc.

⁴ Anstelle von Puderzucker können Schokoladen- oder Kakaopulver, Schokoladenstreusel, gefärbter Zucker, Kokosflocken, etc. verwendet werden.

CBB, Apr./2015 (Originalrezept: miniSchoggi)