

# Ananas-Trüffel

## Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [Pralinen-Hohlkugeln Zartbitter](#)
- 300g [weiße Kuvertüre](#) (z.B. Schokinag)
- 150g Sahne
- 15g [Glukosesirup](#)
- 30g [Aromapaste Ananas](#)
- 80g [Zartbitter-Kuvertüre](#) zum Verschließen (z.B. Schokinag)
- 350g [Zartbitter-Kuvertüre](#) zum Überziehen



## Zubereitung:

Die Sahne mit dem Glukosesirup kurz aufkochen und über die weiße Kuvertüre gießen. Glattrühren und die Ananas-Aromapaste untermengen. Gut aufschlagen, etwas abkühlen lassen und in die Pralinen-Hohlkugeln füllen. Ca. 2 Stunden ruhen lassen.

80g Kuvertüre temperieren und die Pralinen-Hohlkugeln damit verschließen. Nach dem Aushärten der Pralinen-Rohlinge die restliche Kuvertüre temperieren und die Pralinen-Kugeln damit überziehen und igeln.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)