

Cassis-Trüffel

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) weiße Hohlkugeln
- 350 g Fertigfüllung Creme Marc de Champagne
- 300 g weiße Kuvertüre-Callets zum Verschließen und Überziehen
- 50 g Kakaobutter-Chips
- 1½ TL Aromapaste Schwarze Johannisbeere
- 50 g Cassispulver



Zubereitung:

Die Fertigfüllung Creme Marc de Champagne im Wasserbad leicht erwärmen und cremig aufschlagen. Die Aromapaste gut unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Creme in die Hohlkugeln spritzen und ca. 2 Stunden kühl stellen. Die Hohlkugeln mit etwas aufgelöster Kuvertüre verschließen.

Die übrige Kuvertüre zusammen mit den Kakaobutter-Chips temperieren und die Trüffel damit überziehen. Etwas anziehen lassen und in dem Cassispulver wälzen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de