

Cointreau-Orangen-Trüffel

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [Rondo-Hohlkörper aus Vollmilchschokolade](#)
- 360 g [Vollmilch-Kuvertüre-Callets](#)
- 140 g [Vollmilch-Kuvertüre-Callets](#) zum Verschließen
- 150 g Sahne
- 40 g [Glukosesirup](#)
- 3 TL [Orangen-Aroma-Öl](#)
- 2 TL [Orange-Cointreau-Aromapaste](#)
10 g [Orangensaftpulver](#)



Zubereitung:

Die Sahne mit dem Glukosesirup kurz aufkochen und über die Vollmilch-Kuvertüre-Callets (360 g) gießen. Gut verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Aromapaste und Aromaöl zugeben und unterrühren. Etwas abkühlen lassen und in die Rondo-Hohlkörper füllen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

140 g Vollmilch-Kuvertüre-Callets temperieren und die Hohlkörper damit verschließen. Kuvertüre leicht anziehen lassen und mit Orangensaftpulver bestäuben.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de