

# Granatapfel-Trüffel

## **Zutaten:**

- 1 Lage (63 Stück) [Pralinen-Hohlkugeln Zartbitter](#)
- 1 Becher [Basiscreme](#), 500g
- 400g [Zartbitter-Kuvertüre-Callets](#)
- 25 - 30g [Granatapfel-Aromapaste](#)
- [Erdbeer-Crispies](#) zum Verzieren
- bei Bedarf 2EL [Kakaobutterchips](#)



## **Zubereitung:**

Basiscreme im Wasserbad leicht anwärmen, jedoch nicht ganz auflösen (nicht über 28°C).

Mit dem Mixer aufschlagen und die Granatapfel-Aromapaste unterrühren. Die homogene Masse in die Pralinen-Hohlkugeln füllen (Spritzebeutel mit kleiner Lochtülle verwenden) und 2 Stunden kalt stellen. Dann die Einfüllöffnungen mit etwas aufgelöster Kuvertüre verschließen und nochmals fest werden lassen.

Die übrige Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad auflösen und temperieren, evtl. unter Zugabe von 2 EL Kakaobutterchips (gleich mit erwärmen). Die Pralinen-Hohlkugeln damit überziehen. Die Kuvertüre sollte dazu lauwarm sein.

Zum Schluß mit Erdbeercrispies dekorieren.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

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

Menge: 63 Stück

Zubereitungszeit ca. 18 Minuten

Auskühlzeit: ca. 2,5 Std.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

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