

Mango-Trüffel

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [weiße Pralinen-Hohlkugeln](#)
- 450g [Pralinenfüllung Basiscreme](#)
- 3-4 TL Aromapaste Mango
- 20g [Glukosesirup](#)
- 250g [weiße Kuvertüre](#) zum Verschließen und Überziehen
- 100g [Mango-Fruchtpulver](#)



Zubereitung:

Die Basiscreme im Wasserbad vorsichtig erwärmen, jedoch nicht zu flüssig werden lassen. Gut aufschlagen und die Mango-Aromapaste und den Glukosesirup sorgfältig unterrühren.

Eventuell etwas abkühlen lassen und in die Pralinen-Hohlkugeln füllen. Dabei 2mm unter dem Rand freilassen.

80g weiße Kuvertüre temperieren und die Pralinen-Hohlkugeln damit verschließen. Nach dem Aushärten die restliche Kuvertüre temperieren.

Für einen dünnen Überzug etwas Kuvertüre in die Handinnenflächen geben und die Hohlkugeln darin

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de

rollen, bis sie ganz mit Kuvertüre überzogen sind. Sofort in das Mango-Fruchtpulver legen und darin rollen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de