

Waldmeister-Erdbeer-Trüffel

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) weiße [Pralinen-Hohlkugeln](#)
- 400 g [Pralinen-Fertigfüllung Basis-Creme](#)
- 350 g weiße [Kuvertüre-Callets](#) zum Verschließen und Überziehen
- 2 TL [Aromapaste Waldmeister](#)
- 50 g [Erdbeer-Fruchtpulver](#)



Zubereitung:

Die Basis-Creme im Wasserbad leicht erwärmen und cremig aufschlagen. Die Aromapaste gut unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Creme in die Pralinen-Hohlkugeln spritzen und ca. 2 Stunden kühl stellen. Die Pralinen-Hohlkugeln mit etwas aufgelöster Kuvertüre verschließen. Die übrige Kuvertüre (250g) temperieren und die Trüffel damit überziehen.

Etwas anziehen lassen und in dem Erdbeerpulver wälzen. Dazu die Hohlkugeln durch Rollen in der Handinnenfläche mit etwas Kuvertüre ummanteln und sofort in Fruchtpulver wälzen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de