

Dunkle Himbeertrüffel

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) Zartbitter-Hohlkugeln
- 200g Zartbitter-Kuvertüre-Callets für die Füllung
- 150g Sahne
- 100g Himbeer-Püree
- 25g Glukosesirup
- 200g Zartbitter-Kuvertüre-Callets zum Verschließen und Überziehen
- 50g Himbeer-Fruchtpulver zum Rollen



Zubereitung:

Die Sahne mit dem Himbeer-Püree und dem Glukosesirup aufkochen. Die heiße Sahnemischung über die Kuvertüre-Callets gießen und alles miteinander glatt rühren.

Abkühlen lassen bis die Masse kalt ist und nochmals gut aufschlagen. In die Hohlkugeln füllen (bis 2mm unter den Rand) und ca. 2 Stunden absetzen lassen.

200g Zartbitter-Kuvertüre temperieren und mit ca. 50g davon die Hohlkugeln verschließen. Die Rohlinge ca. 1 Stunde ruhen lassen und die Kuvertüre erneut temperieren.

Zum Überziehen etwas Kuvertüre in die Handinnenflächen geben und jeweils 4 Trüffelkugeln

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de

mit beiden Händen darin rollen, bis sie vollständig umhüllt sind.

Sofort in das Himbeer-Fruchtpulver legen und die Schüssel leicht schütteln, bis alle Kugeln mit Fruchtpulver überzogen sind. Auf einen Teller legen und auskühlen lassen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de