

## Grand Marnier-Truffes



Für die Füllung:

120 g Rahm (=Sahne)  
80 g Grand Marnier  
30 g Butter  
500 g Milchcouverture

Eine Canache) herstellen: Die Couverture zerhacken und mit der zimmerwarmen Butter in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen, zur Couverture geben und glatt rühren. Dann den Liqueur dazugeben. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Dann in Schokoladenpulver rollen (siehe auch ChampagnerTruffes).

### Variante

300 g Rahm (Sahne)  
100 g Grand Marnier  
800 g Milchcouverture

Diese Variante weist sich durch eine besonders zarte (und weiche) Füllung aus, ist aber nur mit Truffes-Hohlkugeln herstellbar.