

Kastanien-Truffes



Für die Füllung:

- 600 g Kastanienmark, gekocht (ca. 1 kg Kastanien)
 - 1 Stk. Vanillestengel
 - 150 g Puderzucker
 - 60 g Kirschwasser
 - 300 g Rahm (Sahne)
 - 300 g Milchcouverture
 - 30 g Butter
- 3 Folien Truffes-Hohlkugeln aus weisser Schokolade

Zubereitung:



Mit einem Messer die Kastanien einschneiden.



Die eingeschnittenen Kastanien für ca. 2 bis 3 Minuten im kochenden Wasser blanchieren.



Die äussere Schale der Kastanie entfernen.



Die Kastanien noch einmal für etwa 2 bis 3 Minuten im kochenden Wasser blanchieren.



Die Innenhaut der Kastanien entfernen. Dies geht am besten wenn die Kastanie noch heiss ist. Die Kastanien deshalb im heissen Wasser lassen und jeweils nur ein, zwei Stück aus dem Wasser nehmen. Diese einige Sekunden abkühlen lassen, damit man sich nicht die Finger verbrennt, dann die Haut entfernen.



Die komplett geschälten Kastanien nun mit einem Vanillestengel für etwa eine Stunde gar kochen.



Nach dem Kochen die Kastanien absieben und den Vanillestengel entfernen.



Die gekochten Kastanien durch das Passiersieb lassen. Das Kastanienmark ist nun für die weitere Verwendung bereit, es kann aber auch problemlos eingefroren werden.



Den Kirsch (Kirschwasser) und...



...den Puderzucker dazugeben. Alles gut durcharbeiten.



Mit der Milchcouverture und dem Rahm (Sahne) eine Canache zubereiten: Den Rahm kochen und zur gehackten Couverture geben, glatt rühren bis alle Couverture-Bestandteile aufgelöst sind.



Die sehr weiche (fast flüssige) Butter der Canache begeben und einarbeiten.



Die Canache zur Kastanienmasse geben und verrühren.



Damit die Füllung zart und geschmeidig wirkt und keine Kastanienstückchen mehr zu spüren sind, die ganze Masse mit dem Pürierstab durcharbeiten.



Nun die Masse in weisse Truffes-Hohlkugeln abfüllen und gut zwei Stunden stehen lassen.



Die Truffes-Hohlkugeln mit weisser Couverture schliessen und zwar möglichst so, dass die Oberfläche gerade und nicht bombiert (erhöht) ist. Kompletter erstarren lassen, dann die Truffes mit dem Verschluss nach unten auf ein Trempierpapier legen.



Der obere Teil eines Wegwerf-Dressiersacks herunterklappen.



Den Sack mit temperierter Milchcouverture füllen und den heruntergeklappten Teil wieder nach oben klappen.



Nun ganz wenig von der Spitze des Dressiersacks abschneiden und die Truffes fillieren.