

Kirsch-Truffes



Für die Füllung:

- 150 g Rahm (Sahne)
- 100 g Kirsch (Kirschwasser)
- 35 g Butter
- 500 g dunkle Couverture

Werden die Truffes statt von Hand gerollt, mit Truffes-Hohlkugeln hergestellt, kann die Füllung etwas weicher gehalten werden. Statt 500 g Couverture werden dann nur 450 g verwendet.

Zubereitung:



Eine Canache (Ganache) herstellen: Die Couverture zerhacken oder die im Handel erhältliche, bereits zerkleinerte Couverture verwenden. Den Rahm (Sahne) kurz aufkochen und der Couverture begeben.



Glatt rühren bis alle Couverture-Teilchen aufgelöst sind. Da in diesem Rezept der Rahmanteil durch die Zugabe von Kirsch kleiner ist, reicht die Hitze nicht aus, die ganze Couverture (Kuvertüre) zu verflüssigen. Deshalb muss die Schüssel im warmen Wasserbad nachgewärmt werden.



Sind alle Couverture-Teilchen aufgelöst, die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und den Kirsch dazu geben und verrühren.



Wenn die Masse auf 27°C abgekühlt ist...



...die sehr weiche, fast flüssige Butter der Canache (Ganache) begeben. Dazu die Butter früh genug aus dem Kühlschrank nehmen und an einen warmen Ort stellen oder auf der kleinsten Stufe in der Mikrowelle erhitzen. Die Butter sollte nicht flüssig sein, sondern sehr, sehr weich.



Die Butter in der Masse komplett verrühren.



Die Canache (Ganache) nun in dunkle Truffles-Hohlkugeln abfüllen und etwa zwei bis drei Stunden stehen lassen.



Dann die Truffles-Hohlkugeln mit dunkler Couverture schliessen und erstarren lassen.



Mit einer Spiral-Pralinengabel in temperierter Couverture (Kuvertüre) tunken, abklopfen, abstreichen (siehe dazu auch temperieren und trempieren)...



...und auf ein Trempierpapier zum Erstarren legen.