

Rahm-Truffes



Für die Füllung:

Truffes aus dunkler Schokolade

250g Rahm (=Sahne)

500g Couverture

Truffes aus Milkschokolade

200g Rahm (=Sahne)

500g Milchcouverture

Die Couverture zerhacken und in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen und zur Couverture geben und solange glatt rühren, bis alle Bestandteile der Schokolade aufgelöst sind. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit der Spiralgabel in Couverture trempieren und über ein Gitterrost rollen. Die Pralinen nicht auf dem Gitterrost erstarren lassen, da sie dort festkleben. Die Truffes nach dem Rollen auf ein Trempierpapier oder eine Baktrennfolie legen.



Mit 1 kg Truffesmasse können etwa 2 Folien Hohlkugeln (126 Stk.) gefüllt werden.