

Weihnachtliche Trüffel

Ca. 90 Stück

175 g	Weihenstephan Schlagrahm 32 %
35 g	Blutorangensaft
30 g	Blütenhonig
1 Prise	Salz
1 Msp.	Lebkuchengewürz
4 g	Orangenschale, getrocknet, gemahlen
335 g	Vollmilch-Kuvertüre 40 %
125 g	Weihenstephan Butter
90 Stück	Vollmilch-Kuvertüre-Hohlkörper
Ca. 400 g	Vollmilch-Kuvertüre 40 %, zum Überziehen

Zubereitung:

1. Für die Ganache die Sahne, den Orangensaft, den Honig und die Gewürze in einem Topf aufkochen. Dann das Salz dazugeben.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die Masse jetzt abkühlen lassen, bis sie Raumtemperatur hat. Nun die Butter schaumig rühren und unter die Trüffelmasse geben.
3. Mit einem Spritzbeutel die Masse in die Hohlkörper füllen, über Nacht setzen lassen und kühl lagern.
4. Die Schokolade für den Überzug auflösen und temperieren. Mit einem Spritzbeutel die Öffnung der Hohlkörper mit Schokolade verschließen.
5. Für ca. 30 Min. im Kühlschrank kühlen lassen, bis die Schokolade auf der Öffnung erstarrt ist.
6. Anschließend die Trüffelkugeln einzeln in die temperierte Kuvertüre geben und eintauchen. Mit einer 3-Zack-Pralinengabel herausnehmen, abtropfen lassen und auf ein Spiralgitter legen. Kurz darauf zu einem Igel rollen und die Praline mit der Gabel auf einem Backpapier absetzen.
7. Die Pralinen in einem verschlossenen Behälter gekühlt aufbewahren.

Rezept: by Beate Wöllstein

Niveau: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten + Kühlzeiten