

Zwetschgen-Trüffel

Ca. 65 Stück

140 g	Weihenstephan Schlagrahm 32 %
40 g	Saftige Dörripflaumen
105 g	Zwetschgenwasser
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
300 g	Vollmilch-Kuvertüre 40 %
150 g	Bittere Kuvertüre 70 %
160 g	Weihenstephan Butter

65 Stück	Bittere Hohlkörper
Ca. 300 g	Bittere Kuvertüre 70 %, zum Rollen
200 g	Kakaopulver
10 g	Goldstaub

Zubereitung:

1. Für die Trüffelmasse die Sahne mit den klein gehackten Dörripflaumen im Topf aufkochen. Mit einem Pürierstab anschließend fein pürieren. Dann erst das Zwetschgenwasser, den Zitronensaft und eine Prise Salz dazugeben.
2. Die auf dem Wasserbad geschmolzene Mischung aus bitterer Kuvertüre und Vollmilch-Kuvertüre einrühren, bis die Trüffelmasse eine glatte Konsistenz hat. Die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Jetzt die Butter schaumig rühren und unter die Trüffelmasse geben, bis die Masse glänzt. Nochmals abkühlen lassen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die kleinen Hohlkörper spritzen. Im Kühlschrank ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit etwas Schokolade auflösen und mit einem Spritzbeutel die Öffnung der Hohlkörper damit verschließen. Die Trüffel im Kühlschrank für ca. 30 Minuten kühlen, bis die Kuvertüre erstarrt ist. Zum Rollen den Goldstaub mit dem Kakao in einem Behälter mischen.
4. Etwas aufgelöste Schokolade in die Handinnenfläche geben und die gekühlte Trüffelkugel darin rollen. In den Kakao geben und den Kakao schütteln, sodass die Praline rundum mit Kakao bedeckt ist. Die Trüffel aus dem Behälter nehmen und auf ein Blech legen.
5. Erst nachdem die Trüffel wieder im Kühlschrank durchgekühlt wurden, in ein Sieb geben und den überschüssigen Kakao abschütteln.

Hinweis: Die Trüffel entfalten ihren vollen Geschmack bei Zimmertemperatur.

Rezept: by Beate Wöllstein

Niveau: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten + Kühlzeit