

Himbeertrüffel

100g Sahne

250g weiße Kuvertüre

ca. 100g Himbeerlikör

40g Himbeergeist

Pralinenhohlkugeln weiß (60-70)St.

600g Vollmilchkuvertüre zum verschließen und garnieren

Himbeerpulver

- Zuerst die Sahne aufkochen, wenn sie sprudelt vom Herd nehmen.
- Die gehackte Kuvertüre dazu geben und einen Moment warten, dann mit dem Schneebesen hin und wieder umrühren, bis der Ganache etwas abgekühlt ist (unter 40°C) und keine Kuvertürekümpchen mehr zu sehen sind.
- Jetzt kann der Himbeerlikör/ Schnaps untergerührt werden.
- Den Ganache ist mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Trichter in die Pralinenhohlkugeln füllen.
- 450g Kuvertüre schmelzen, mit den restlichen 150g die Kuvertüre temperieren
- Etwas Kuvertüre in einen Spritzbeutel geben und die Pralinenhohlkörper damit verschließen.
- Nach dem der Verschluss fest ist, können die Pralinen mit dem Rest der temperierten Kuvertüre überzogen und in dem Himbeerpulver gerollt werden.



Tipp: Das Himbeerpulver bevor man die Pralinen darin rollt sieben, damit keine Kerne darin sind und wer es besonders mag macht die Pralinen in Herzhohlkörpern!

Viel Spaß beim nachmachen!!!