

Eierlikörtrüffel

100g Sahne

250g weiße Kuvertüre

140g Eierlikör

Pralinenhohlkugeln weiß (60-70)St.

*600g Vollmilchkuvertüre zum verschließen und garnieren
etwas essbarer Goldpulver*

*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 Eierlikör untergerührt werden.
Den Eierlikör Ganache ist mit Hilfe eines Spritzbeutels oder
Trichter in die Pralinenhohlkugeln füllen.*

*450g Kuvertüre schmelzen, mit den restlichen 150 g 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 ist mit
Goldpulver bestäubt werden.*

