

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit



WEISSE TRÜFFEL MIT SAHNELIKÖR

Zutaten für etwas 20 Stück

- 90 ml Sahne
- 180 g weiße Schokolade
- 2 EL Sahnelikör
(z. B. Vanillekipferl-Sahnelikör von Laux)
- 30 Stück Trüffel-Hohlkörper, weiß
- 100 g weiße Kuvertüre

Sahne in einem kleinen Topf erwärmen.
Die Schokolade in Stücke brechen und darin
schmelzen lassen. Sahnelikör unterrühren, vom
Herd nehmen. Bei Zimmertemperatur abkühlen
lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Trüffelmasse mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit
Lochtülle füllen und in die Trüffel-Hohlkugeln spritzen. Trüffelkugeln für zwei Stunden kühl
stellen.

Die weiße Kuvertüre temperieren. Die Trüffelkugeln aus dem Kühlschrank nehmen, in die
Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf ein feinmaschiges Gitter setzen.

Bis zum Verzehr kühl aufbewahren.

