

Zutaten

- 100 g Zartbitterkuvertüre 65 %
- 50 g Vollmilchkuvertüre 35 %
- 150 g Sahne
- 1 Prise Salz
- 25 Zartbitter-Schokoladen-Hohlkugeln
- 300 g Zartbitter-Kuvertüre 65 % zum Überziehen

Dessert

Bitter-Trüffel 65

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Bitter-Trüffel 65! Lassen Sie sich inspirieren und kreieren Sie mit Kochateliers diese süße Versuchung.

So wird’s gemacht:

1. Rezept für 25 Pralinen
2. Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne mit Salz in einem kleinen Topf aufkochen, nach und nach unter die Kuvertüre rühren. Pralinen-Canache rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Canache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, Schokoladen-Hohlkugeln damit füllen. Übrige Kuvertüre temperieren. Trüffel mit temperierter Kuvertüre verschließen und mit einer Gabel überziehen.