



## Zutaten

- 75 g Sahne
- 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- 40 g Vollmilch-Kuvertüre
- 20 g Creme de Cacao Likör
- 1 Prise Salz
- 300 g Zartbitter-Kuvertüre zum Überziehen
- 50 g Himbeerpüree
- 1 EL Zitronensaft
- 20 g Gelierzucker 3:1

## Dessert

# Creme de Cacao-Trüffel mit Himbeer

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Creme de Cacao-Trüffel mit Himbeeren. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers.

## So wird's gemacht:

1. Rezept für 25 Pralinen
2. Ca. 25 Zartbitter-Schokoladen-Hohlkugeln
3. 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, anschließend Creme de Cacao untermischen.
4. Himbeerpüree und Gelierzucker in einem kleinen Topf aufkochen, ca. 3 Minuten kochen lassen. Himbeerpüree in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
5. Canache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben. Konfitüre verrühren und ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Schokoladen-Hohlkugeln zu  $\frac{3}{4}$  mit Canache füllen, mit Konfitüre auffüllen. Übrige Kuvertüre temperieren. Trüffel mit temperierter Kuvertüre verschließen, mit einer Gabel überziehen und nach Belieben verzieren.