



Zutaten

- 75 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 175 g Sahne
- 20 g hochwertiges Olivenöl
- 1 Bourbon Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 300g Zartbitter-Kuvertüre zum Überziehen

Dessert

Vanille Trüffel

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für zarte Vanille Trüffel. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit 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, ausgekratztes Mark der Vanilleschote zugeben und verrühren. Nach und nach unter die Kuvertüre rühren. Pralinen-Canache rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist, anschließend Öl unterrühren. 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.