



## Zutaten

- 100 g Vollmilchkuvertüre  
35 %
- 50 g Zartbitterkuvertüre  
55 %
- 150 g Sahne
- 1 Prise Salz
- 300g Vollmilchkuvertüre  
35 % zum Überziehen

## Dessert

# Vollmilch-Trüffel 35

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Vollmilch-Trüffel! Perfekt für Schokoladenliebhaber. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

## So wird's gemacht:

1. Rezept für 25 Pralinen
2. Ca. 25 Vollmilch-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. 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. Pralinen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und darüber rollen, bis eine "Igel-Struktur" entsteht.