Zutaten

- 100 g Weiße Kuvertüre
- 50 g Waldbeerenpüree
- 25 g Zitronensaft
- 25 g Vollmilch-Joghurt
- 1 Prise Salz
- 300 g Weiße Kuvertüre zum Überziehen

Dessert, Backen

Waldbeeren-Joghurt Trüffel

Entdecken Sie unser Rezept für Waldbeeren-Joghurt Trüffel! Einfach nachzumachen und unwiderstehlich. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Rezept für 25 Pralinen
2. Ca. 25 Weiße Schokoladen-Hohlkugeln
3. Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Waldbeerpüree, Zitronensaft und Salz in einem kleinem Topf aufkochen, nach und nach unter die Kuvertüre rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Joghurt unterrühren. Canache in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und die Schokoladen-Hohlkugeln mit dem Canache füllen. Übrige Kuvertüre temperieren. Trüffel mit temperierter Kuvertüre verschließen und mit einer Gabel überziehen. Trüffel ca. 1 Stunde vor dem Servieren kalt stellen.