

Zutaten

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 75 g Vollmilchkuvertüre
- 150 g Sahne
- 20 g Whisky
- 1 Zimtstange
- 1 Prise Salz
- 25 Zartbitter-Schokoladen-Hohlkugeln
- 300 g Zartbitter-Kuvertüre zum Überziehen

Dessert

Whisky-Zimt-Trüffel

Entdecken Sie unser Rezept für Whisky-Zimt-Trüffel. Einfach nachzukochen und unwiderstehlich lecker! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

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, Zimtstange zugeben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Sahne erneut aufkochen, nach und nach unter die Kuvertüre rühren. Pralinen-Canache rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist, anschließend Whisky 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.