





Kardamom-Tee-Trüffel

Schokoladige Pralinen, eine schöne Geschenkidee zu Weihnachten.

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Pralinenmasse (Ganache):

175 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilkschokolade
200 g Schlagsahne
2 TL Teeblätter, z.B. Darjeeling
2 TL gemahlener Kardamom
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
25 g weiche Butter

Außerdem:

25 g Zartbitterschokolade

Wie bereite ich ganz einfach Schokoladen-Trüffel mit Tee und Gewürzen zu?:

1 Vorbereiten:

Schokolade für die Pralinenmasse grob zerkleinern.

2 Pralinenmasse (Ganache):

Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Teeblätter, Kardamom und Vanille-Zucker in eine Rührschüssel geben, heiße Sahne hinzufügen, umrühren und 5 Min. ziehen lassen. Sahne dann durch ein feines Sieb zurück in den Topf gießen. Die Teeblätter dabei mit einem Löffelrücken etwas ausdrücken. Die Sahne nochmals erhitzen, nicht kochen lassen. Die zerkleinerte Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Masse wieder in die Rührschüssel geben und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Weiche Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) **kurz** auf höchster Stufe unterrühren. Die Masse in 2 Portionen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und gleichmäßig dekorativ in die Pralinenkapseln spritzen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Die Schokolade grob zerkleinern und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Den Gefrierbeutel gut verschließen und zum Schmelzen der Schokolade in ein heißes Wasserbad hängen. Eine sehr kleine Ecke abschneiden. Die Pralinen dekorativ mit der Schokolade verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die abgekühlte Pralinenmasse nicht zu lange rühren, die Masse wird sonst sehr fest.

