

Trüffel-Pralinen

Feinste gespritzte Trüffel-Pralinen mit Früchten, Gewürzen oder Alkohol köstlich aromatisiert
- Trüffel Pralinen Rezept.

etwa 80 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Grundrezept Dunkle Ganache (etwa 30 Stück):

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
oder Zartbitterschokolade
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
100 g Schlagsahne
1 EL weiche Butter

Grundrezept Helle Ganache (etwa 25 Stück):

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
oder Vollmilchschokolade
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
75 g Schlagsahne
1 EL weiche Butter

Grundrezept Weiße Ganache (etwa 25 Stück):

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
oder weiße Schokolade
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
50 g Schlagsahne
1 EL weiche Butter

Außerdem:

80 Pralinenförmchen

Wie mache ich Trüffel-Pralinen?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre oder Schokolade grob zerkleinern. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer herausschaben. Vanillemark und Sahne in einem kleinen Kochtopf aufkochen. Die Sahne vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Butter und die jeweilige(n) Zutat(en) der gewünschten Variante unterrühren oder die Ganache "pur" belassen. Die Ganache in eine Schüssel geben und im Kühlschrank erkalten lassen (etwa 60 Min.).

2 Ganache zubereiten:

Die Ganache mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen und portionsweise in einen Spritzbeutel mit beliebiger Loch- oder Sterntülle geben. Übrige Ganache immer wieder in den Kühlschrank stellen, damit diese nicht zu weich wird. Nun in kleine Pralinenförmchen beliebige Tuffs, Stäbchen etc. spritzen.

3 Verzieren:

Die Trüffel nach Wunsch mit den Zutaten, die auch in der jeweiligen Variante sind, oder anderen Dekorartikeln verzieren.



Varianten (für je 1 Grundrezept Ganache, variabel einsetzbar):

Mandel-Nuss-Krokant:

100 g Dr. Oetker Haselnusskrokant und 3 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus RÖ.)

Vanille-Geister:

5 EL Grappa, Himbeergeist, Kirschwasser, Calvados oder Rum

Orangen-Pfeffer:

5 EL Orangenlikör, 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale, 1 EL geschrotete Rosa Beeren

Mokka:

2 EL Instant-Kaffeepulver oder espressopulver

Knusperle:

50 g Grümmelkandis

Frucht:

50 g getrocknete Sauerkirschen, Cranberrys oder Aprikosen, fein geschnitten und 3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus RÖ.)

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Trüffel kann man im Kühlschrank etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Hier gibt es noch mehr Tipps zur Zubereitung einer [Ganache](#).

