

Trüffel-Variationen, gespritzt

Feinste Trüffel-Pralinen in dunkel, hell und weiß

etwa 80 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Grundrezept Dunkle Canache (etwa 30 Stück):

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

Grundrezept Helle Canache (etwa 25 Stück):

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

Grundrezept Weiße Canache (etwa 25 Stück):

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

Außerdem:

etwa 80 Pralinenkapseln

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 Canache "pur" belassen. Die Canache in eine Schüssel geben und im Kühlschrank erkalten lassen (etwa 60 Min.).

2 Zubereiten:

Die Canache mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen und portionsweise in einen Spritzbeutel mit beliebiger Loch- oder Sterntülle geben. Übrige Canache 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 Canache, 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 Natürliches Orangenschalen-Aroma, 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.

