





Trüffel-Variationen

Schokoladige Pralinen mit weißer, Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre in leckeren Varianten

etwa 80 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Wie bereite ich ganz einfach Trüffel-Pralinen in verschiedenen Variationen zu?:

1 Vorbereiten:

Schokolade oder Kuvertüre 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 45 Min.).

Zutaten:

Grundrezept Dunkle Ganache (etwa 30 Trüffel):

200 g Zartbitterschokolade oder Edelbitterschokolade oder Zartbitter-Kuvertüre
1 Dr. Oetker Vanilleschoten
100 g Schlagsahne
1 EL weiche Butter

Grundrezept Helle Ganache (etwa 25 Trüffel):

200 g Vollmilchschokolade oder -Kuvertüre
1 Dr. Oetker Vanilleschoten
75 g Schlagsahne
1 EL weiche Butter

Grundrezept Weiße Ganache (etwa 25 Trüffel):

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

Varianten:

Mandel-Nuss-Krokant:

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

Vanille-Geister:

5 EL Grappa, Himbeergeist, Kirschwasser Calvados oder Rum

ODER:

Orangen-Pfeffer:

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 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 oder mit Hilfe von 2 Teelöffeln Nocken abstechen und hineinsetzen oder zu Kugeln formen.

3 Verzieren:

Die Trüffel nach Wunsch mit den Zutaten, die auch in der jeweiligen Variante sind, bestreuen, in Kakao oder Puderzucker wälzen, mit Schokoladen-Mokkabohnen belegen oder nach Belieben mit geschmolzener Schokolade überziehen oder besprenkeln.

ODER:

Mokka:

2 EL Instant-Kaffeepulver

ODER:

Knusperle:

50 g Grümmelkandis

ODER:

Frucht:

50 g getrocknete Sauerkirschen
oder Aprikosen

3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)

Tipps aus der Versuchsküche

- Trüffel im Kühlschrank aufbewahren.

