

Whiskey-Sahne-Trüffel

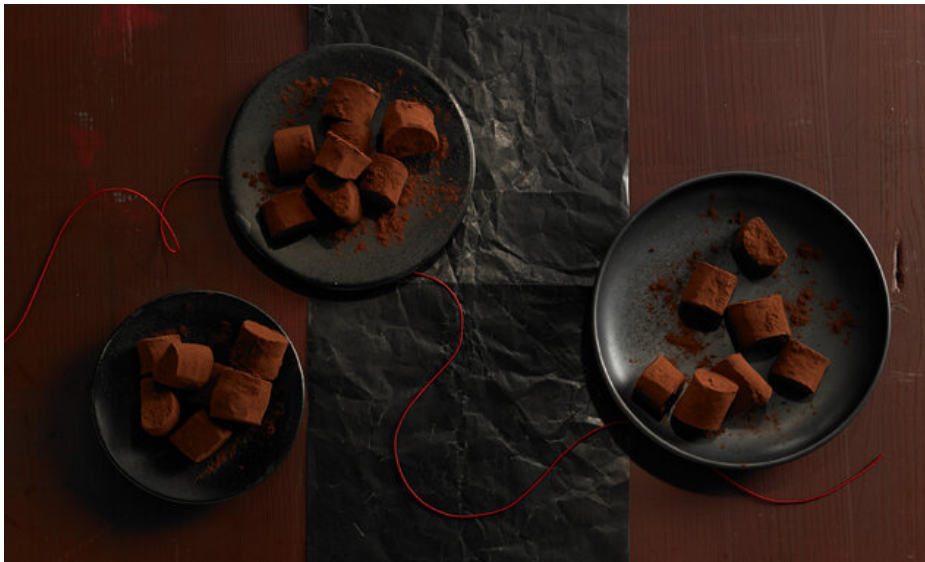
Sahnig-buttrige Trüffelpralinen mit einem Schuss Whiskey.

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier

Zutaten:

225 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

50 g weiche Butter

75 ml Whiskey

100 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Kuvertüre hacken. Mit Butter und Whiskey im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und vorsichtig rühren. Wenn alles geschmolzen und homogen ist, die Sahne mit einem Schneebesen unterrühren. Die Masse fest werden lassen. Backblech oder Brett mit Backpapier belegen.

2 Zubereiten:

Die feste, aber noch nicht harte Creme in einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden und dicke Stangen (Ø gut 1,5 cm) auf das Brett oder Blech spritzen. In den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

3 Verzieren:

Wenn die Stangen fest sind, diese in gut 1 cm breite Stücke schneiden. Diese in Kakao wälzen. In gut schließenden Dosen im Kühlschrank lagern.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Vollmilch-Fans können die Trüffel auch mit 300 g Dr. Oetker Vollmilch-Kuvertüre zubereiten.
- Gut gekühlt kann man die Trüffel etwa 2 Wochen aufbewahren.

