

Truffes-Pralinen

Die Osterdekorationen sind auf dem Dachboden verstaut. Eifrig gesuchte Zuckereili und Schoggi-Hasen fristen inzwischen im dunklen Kämmerlein ein klägliches Dasein. Das werden wir heute ändern! Schliesslich ist bald Muttertag! Mit diesen leckeren Truffes-Pralinen wickelt ihr jede (Schwierige-) Mutter um den Finger. Garantiert! Und wenn's nicht klappt, genießt ihr sie selber. So einfach ist das!



Milchtruffes

100g Rahm
250g Milkschokolade
30g Butter
150g Milkschokolade

Rahm aufkochen. Die Milkschokolade fein hacken, begeben und einrühren. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, die Butter ebenfalls einrühren. Die Masse soweit erkalten lassen, dass sie streichfähig ist aber nicht mehr tropft.

Die Schokoladenmasse in einen Spritzsack füllen und baumnussgrosse Tupfer auf ein sauberes Backpapier dressieren. Wenn die Tupfer erstarrt sind, mit den warmen Handflächen zu Kugeln formen.

Die restlichen 150g Milkschokolade vorsichtig auf maximal 35 Grad erwärmen.

Die Schokoladenkugeln in die flüssige Milkschoggi tauchen, etwas abtropfen lassen und über ein Kuchengitter rollen. Trocken lassen.

Kokos-Zitronentruffes

80g Rahm
240g weisse Schokolade
Zeste von einer Zitrone
2 EL Zitronensaft
30g Butter
150g weisse Schokolade
Kokosraspeln

Rahm aufkochen. Weisse Schokolade hacken und begeben. Zeste und Saft der Zitrone ebenfalls begeben. Butter in die Masse geben und umrühren. Die Schokoladenmasse erstarren lassen, bis sie streichfähig ist.

Die weisse Masse in einen Spritzsack füllen und baumnussgrossen Tupfer auf ein sauberes Backpapier dressieren. Erkalten lassen. Mit den warmen Händen, Kugeln formen. 150g weisse Schokolade vorsichtig auf maximal 35 Grad erwärmen, die erstarrten Schokoladenkugeln in die geschmolzene Schokolade tunken und in den Kokosraspeln wälzen. Trocken lassen

Kaffeetruffes

100g Rahm

200g dunkle Schokolade

30g Butter

2TL Instandkaffeepulver

150g dunkle Schokolade

Kakaopulver

Rahm aufkochen, die gehackte, dunkle Schokolade und den Instandkaffee untermischen und schmelzen. Danach die Butter untermischen. Die Masse soweit erkalten lassen, bis sie streichfähig ist. In einen Spritzsack füllen. Baumnussgrosse Tupfer auf ein sauberes Backpapier dressieren. Wenn die Tupfen erstarrt sind mit der warmen Hand zu Kugeln formen.

Vorsichtig die 150g dunkle Schokolade auf max. 38 Grad erwärmen. Die Schokoladenkugeln in die flüssige Schokolade tauchen. Etwas abtropfen lassen und im Kakaopulver wenden. Trocken lassen.

Truffes mit „Güx“

100g Rahm

240g dunkle Schokolade

20g Likör nach Belieben

30g Butter

150g dunkle

Schokostreussel

Rahm aufkochen, dunkle Schokolade gehackt und Likör untermischen. Danach die Butter untermischen. Die Masse soweit erkalten lassen, bis sie streichfähig ist. In einen Spritzsack füllen. Baumnussgrosse Tupfer auf ein sauberes Backpapier dressieren. Wenn die Tupfen erstarrt sind mit der warmen Hand zu Kugeln formen.

Vorsichtig die 150g dunkle Schokolade auf max. 38 Grad erwärmen. Die Schokoladenkugeln in die flüssige Schokolade tauchen. Etwas abtropfen lassen und in den Schokosträussel wenden. Trocken lassen.

Tipp: Um die Truffes zu ummanteln eignen sich Nüsse aller Art, Samen;Kerne, bunte Zuckerstreussel oder Puderzucker.

Möchtet ihr den Pralinen etwas „Chrunch“ verleihen, wird eine Mandel, Haselnuss oder Pistazie in die Mitte der Pralinemasse gedrückt, bevor sie zur Kugeln geformt wird.



