

Champagner Trüffel

Von Kuchenfee

Cremige, klassische Champagner Trüffel sind Zeitlos, Edel und super lecker.



VORBEREITUNG 12 Std. 30 min	BACKZEIT 30 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 13 Std.
--------------------------------	--------------------	-----------------	-------------------

60 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

220 g Kuvertüre
weiss
120 g Butter
weich
1 EL Glucosesirup
15 ml Wasser
10 g Zucker
3 CL Champagner
1 TL Champagner Paste
500 g Kuvertüre
Weiss, zum Überziehen
Kuvertüre
Zartbitter, zum dekorieren

Werkzeuge

Hohlkörper
Topf
Waage
Spritzbeutel
Temperiergerät
Schneebesen

Zubereitung

- 01 Kuvertüre über einem Wasserbad lösen. Glukosesirup, Zucker & Wasser stark erhitzen um alles zu lösen.
- 02 Butter mit gelöster Kuvertüre & Flüssigkeit verrühren. Auf Raumtemperatur kommen lassen, dann in Hohlkörper abfüllen.
- 03 12 h locker abgedeckt stehen lassen.
- 04 Weisse, temperierte Kuvertüre mit einem Spritzbeutel aufdressieren um die Hohlkörper zu schließen. Deckel 100% Fest werden lassen.
- 05 Trüffel aus dem Blister lösen und in eine Schüssel geben. Mit temperierter Kuvertüre 2 mal überziehen und nach Wunsch dekorieren.