

Latte Machiatto Trüffel

Von Kuchenfee

Ich bin ein wahrer Coffeelover und empfinde eine gute Tasse Kaffee als wahres Genussmittel! Daher wurde es Zeit, mal eine Praline daraus zu machen.

Cremige Ganache, Zarte Hülle!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	10 Std.	n/a	10 Std. 10 min

60 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

280 g	Kuvertüre
	Zartbitter
160 ml	Sahne
1 EL	Glucosesirup
30 g	Milchkaffeepulver

AUSSERDEM

60 x	Hohlkörper
	weiss
500 g	Kuvertüre
	weiss

Werkzeuge

Spritzbeutel
Waage
Gummilippe
Schüssel
Schneebeesen

Zubereitung

1. GANACHE

- 01
- Sahne mit GluKosesirup aufkochen und über Kuvertüre und Kaffeepulver geben. 2 Minuten stehen lassen, dann gründlich rühren. Nach Bedarf einmal pürieren oder durch ein Sieb geben um mögliche Stückchen auszufiltern.
- 02
- Die Ganache auf Raumtemperatur kommen lassen, dann in die Hohlkörper füllen. Die befüllten Hohlkörper über Nacht locker abgedeckt stehen lassen.

2. FERTIGSTELLUNG

- 01
- Weisse Kuvertüre temperieren. Die Hohlkörper mithilfe eines Spritzbeutel und der weissen Kuvertüre verschließen. Sobald die Deckel fest geworden sind, die Kugeln vorsichtig in eine Schüssel stürzen.
- 02
- Etwas weisse, temperierte Kuvertüre in den Handflächen verteilen um nach und nach alle Trüffel zu überziehen.
- 03
- Nach dem ersten Überzug die Trüffel fest werden lassen und erneut trüffeln. Beim zweiten Durchgang solange der Überzug noch feucht ist, etwas Kaffeepulver darauf streuen.

04 Die Trüffel halten Kühl & trocken gelagert mindestens 14 Tage.