Schwarzwälder Kirsch Trüffel



Von Kuchenfee

Sahnige Kirschen, ein Schluck Kirschwasser und eine cremige Ganache in einem zarten Hohlkörper aus Zartbitter. Genau das macht für mich diese Praline aus, und sie sieht im fertigen Stück richtig aufwendig aus, ist aber im Grunde **nur eine Ganache plus zwei Zutaten**. Ich arbeite mit fertigen Hohlkörpern, weil sie sauber zerbrechen und einen feinen Kontrast zur weißen Hülle setzen, die später drum herum kommt. Die Schokoraspeln obenauf sind dann das klassische Schwarzwälder Detail, das man sofort erkennt.

Das Rezept ist Teil meiner Schoko-Reihe und kommt etwas raffinierter daher als die einfacheren Pralinen, die ich euch vorher gezeigt habe. Wichtig ist nur eines: **die Ganache muss komplett auf Raumtemperatur sein**, bevor sie in die Hohlkörper kommt, sonst weichen die Wände innen auf und brechen euch beim Verschließen weg. Hier kommt mein Rezept für die Schwarzwälder Kirsch Trüffel mit Kirschwasser:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**30 min**	**n/a**	**35 min**

60 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

75 g	Kirschen
75 g	Sahne
75 g	Vollmilch Kuvertüre
110 g	Zartbitter Kuvertüre
12 g	Glucosesirup
2 EL	Kirschwasser
	Optional
1 Blister x	Hohlkugeln
300-500 g	weisse Kuvertüre
	temperiert

Werkzeuge

- Spritzbeutel
- Waage
- Topf

Zubereitung

01 Kirschen (mit Kirschwasser) pürrieren.

02 Sahne mit Glucosesirup aufkochen & über die Kuvertüren geben. 2 Minuten stehen lassen, dann gründlich verrühren.

03 Das Püree zur Ganache geben und alles nochmals gemeinsam pürrieren.

04 Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann in Hohlkörper füllen. Über Nacht setzten lassen.

05 Weisse Kuvertüre mit einem Spritzbeutel auf die Öffnungen der Hohlkörper geben um sie zu verschließen. Deckel fest werden lassen.

06 Pralinen 2 mal in weisser Kuvertüre trüffeln und mit gehobelter zartbitter Kuvertüre garnieren.