

Eiercognac-Truffes



Füllung

240 g	Rahm (Sahne)
200 g	Zucker
100 g	Eigelb (ca. 5 - 6 Stk.)
160 g	Cognac
920 g	Weisse Couverture

Zubereitung:



Zucker und Eigelb mit dem Besen schaumig rühren.



Den Rahm kochen und in die Eigelbmasse einrühren.



Die Masse in die Pfanne geben und bis "zur Rose" (ca.87°C) erhitzen.



Die Masse durch ein Sieb (eventuelle Eier-Partikel werden so gefiltert) zur Couverture geben.



Die Masse durchrühren bis alle Schokoladenpartikel aufgelöst sind.



Nun den Cognac dazugeben und alles gut mischen.



In weisse Truffeshohlkugeln einfüllen und...



...die Kugeln schliessen.



Etwas flüssige weisse Couverture auf die Handfläche geben und die Kugeln darin drehen. Ist sie allseitig mit Couverture bedeckt, in Puderzucker geben und darin rollen. Im Puderzucker lassen, bis die Couverture erstarrt ist.



Nun die Eiercognac-Truffes in einem Gittersieb rollen, um sie vom überschüssigen Puderzucker zu befreien. Wer keinen feinen Puderzuckerstaub in der ganzen Küche verteilt haben will, macht diese Arbeit am besten im Freien.

Mit 1 kg Truffesmasse können etwa 2 Folien Hohlkugeln (126 Stk.) gefüllt werden.