

Haselnuss-Truffes



Für die Füllung:

500 g Gianduja-Grundmasse
 Haselnuss hell
 250 g Milchcouverture
 250 g Kokosfett

126 Stk. Truffes-Hohlkugeln aus
 Milkschokolade (2
 Folien)

Zubereitung:



Die Milchcouverture und das Kokosfett im Wasserbad verflüssigen. Die Milchcouverture mit der vorher gut durchrührten Gianduja-Grundmasse vermischen und dann das Kokosfett dazugeben. Alles gut mit der Kelle verrühren.



In Truffes-Hohlkugeln aus Milkschokolade abfüllen und diese schliessen.



Ist alles erstarrt, etwas flüssige Milchcouverture auf die Handfläche geben und die Hohlkugel darin rollen. Die Kugeln in fein gehackte Haselnusskerne geben und darin drehen, so dass sie ganz mit Haselnuss-Staub bedeckt sind.



Wenn die Couverture erstarrt ist, in ein grobes Sieb geben und die Truffes darin rollen, so dass der überschüssige Haselnuss-Staub abfällt.