

## Bananen-Truffes



Für die Füllung:

- 120 g Rahm (=Sahne)
- 80 g Crème de Banane
- 30 g Butter
- 500 g Milchcouverture

Die Couverture zerhacken und mit der zimmerwarmen Butter in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen, zur Couverture geben und glatt rühren. Dann den Liqueur dazugeben. (siehe Canache). Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit der Spiralgabel in Couverture trempieren.

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