

Brombeer-Truffes



Für die Füllung:

350 g	Brombeermark (ca. 900 g Brombeeren)
300 g	Zucker
150 g	Eigelb (ca. 8 Stk.)
450 g	dunkle Couverture
450 g	Milchcouverture
120 g	Crème de Mure (Brombeeren-Liqueur)
200 g	Butter

Zubereitung:



Die Brombeeren durch ein Passiersieb lassen. Ziel ist es, möglichst wenige Kerne im Mark zu haben. Dazu braucht es mehr als doppelt so viele Früchte, wie am Schluss Brombeermark benötigt wird.



Das Brombeermark mit dem Zucker vermischen und kurz aufkochen.



Die Brombeermasse vom Herd nehmen und langsam zum Eigelb geben. Dabei alles gut durchmischen.



Die Brombeer/Ei-Masse wieder in die Pfanne geben und bis "zur Rose" (ca. 87°C) erhitzen. Nicht kochen.



Die Brombeermasse durch ein Sieb zur Couverture geben.



Durchrühren bis alle Couverture-Teile aufgelöst sind. Unter Umständen muss dabei die Schüssel im Wasserbad nachgewärmt werden. Dann die Crème de Mure (Brombeeren-Liqueur) dazu geben.



Wenn die Masse auf etwa 30°C abgekühlt ist, die zim merwarme, sehr weiche Butter einrühren.



Alles gut verrühren, in dunkle (bedruckte) Hohlkugeln abfüllen und...



...diese schliessen.