

Engadiner-Truffes



Für die Füllung:

250 g Rahm (=Sahne)

325 g Couverture

150 g Milchcouverture

Die Couverture zerhacken und in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen und zur Couverture geben und glatt rühren. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit weisser temperierter überziehen und auf einem Kuchengitter rollen. Zum Erstarren vom Kuchengitter nehmen und auf ein Trepierpapier oder Backtrennfolie legen.

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