

Mocca-Truffes



Für die Füllung:

- 250 g Rahm (Sahne)
- 500 g dunkle Couverture (ev. mit hohem Kakaoanteil)
- 1 EL gefriergetrockneter Kaffee

Werden die Truffes statt von Hand gerollt, mit Truffes-Hohlkugeln hergestellt, kann die Füllung etwas weicher gehalten werden. Statt 500 g Couverture werden dann nur 450 g verwendet.

Zubereitung:



Eine Canache (Ganache) herstellen: Die Couverture zerhacken oder die im Handel erhältliche, bereits zerkleinerte Couverture verwenden. Den Rahm (Sahne) kurz aufkochen, den gefriergetrockneten Kaffee begeben und gut verrühren bis alle Kaffeebestandteile aufgelöst sind.



Den heissen Rahm (Sahne) zur Couverture (Kuverture) geben.



Glatt rühren bis alle Couverture-Teilchen aufgelöst sind.



Wenn die Masse mindestens bis 30°C abgekühlt ist, in dunkle Truffes-Hohlkugeln abfüllen und etwa zwei bis drei Stunden stehen lassen.



Dann die Truffes-Hohlkugeln mit dunkler Couverture schliessen und erstarren lassen.



Mit einer Spiral-Pralinengabel in temperierter Couverture (Kuvertüre) tunken, abklopfen, abstreichen und auf ein Trempierpapier legen (siehe auch trempieren).



Die Praline einige Sekunden stehen lassen, dann mit einer Pralinengabel mit kleiner Rundung einen Ring als Dekor anbringen.