

Rahm-Truffes weiss



Für die Füllung:
200g Rahm (=Sahne)
500g weisse Couverture

Die Couverture zerhacken und in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen und zur Couverture geben und solange glatt rühren, bis alle Bestandteile der Schokolade aufgelöst sind. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit der Spiralgabel in weisser Couverture trempieren.

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