

## Rum-Truffes weiss



Für die Füllung:

120g Rahm (=Sahne)  
80g Rum  
30g Butter  
500g Milchcouverture

Die Couverture zerhacken und mit der zimmerwarmen Butter in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen, zur Couverture geben und solange glatt rühren, bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind (siehe Canache). Nötigenfalls die Schüssel im warmen Wasserbad nachwärmen. Dann den Rum dazugeben. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. In weisser Couverture trempieren und dann fillieren.