

Hier und heute

Schokotrüffel

Mit seinen selbstgemachten Schokotrüffeln zeigt Konditormeister und Pâtissier Matthias Ludwigs wie man die cremig-feinen Pralinen einfach selbst machen kann.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs, für circa 30 Stück

Zutaten

- 130 g Sahne
- 10 g Akazienhonig
- 90 g Kuvertüre, dunkel 70%
- 80 g Milchkuvertüre (alternativ Vollmilchkuvertüre)
- 20 g Butter, zimmerwarm

Zubereitung

Beide Kuvertüren fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne und Honig in einen Topf geben, kurz aufkochen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Danach erneut erhitzen und auf die gehackte Kuvertüre geben. Zwei Minuten stehen lassen, damit sich die Wärme in der Kuvertüre verbreiten kann, dann glatt rühren.

Die Butter unterrühren und die Masse auf einen mit Backpapier belegten Teller oder Platte geben und 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank legen. Die Masse sollte so fest sein, dass man mit einem Teelöffel einzelne Portionen davon abnehmen kann. Diese dann mit den Fingern in die gewünschte „Trüffel“-Form bringen und erneut kalt stellen.

Fertigstellung

- ca. 100 g dunkle Kuvertüre, flüssig
- ca. 100 g Kakaopulver

Das Kakaopulver in eine flache Schüssel geben. Die Finger mit der Kuvertüre benetzen und jeweils 3 bis 4 Trüffel zwischen den Fingern rollen, bis sie komplett dünn mit Kuvertüre bedeckt sind. Dann direkt in das Kakaopulver geben und darin rollen, bzw. die Schüssel schwenken. Die Trüffel sollten dann so lange wie möglich im Kakaopulver liegen, damit die Kuvertüre richtig fest werden kann.

Tipps

Wer mag, kann die Schokotrüffel mit Rosmarin, Thymian oder Lavendel aromatisieren. Hierfür jeweils einen Zweig mit in den Honig-Sahneansatz geben und vor der Weiterverarbeitung entfernen.

Anstelle in Kakaopulver kann man die Trüffel auch in Schokospänen wälzen. Die fertigen Trüffel gut verpackt kühl aufbewahren.