



Honig-Salbei-Trüffel

klingt auf den ersten Blick ungewöhnlich, aber es ist ein sehr leckres Rezept für dessen Zubereitung man ca. 50 Minuten braucht und dann fürs fest werden lassen nochmal 8 Stunden einplanen sollte

Man nehme (für 45 Stück):

Für die Trüffel:

- 200g extra dunkle Kuvertüre (70%)
- 70g Sahne + Sahne zum Auffüllen
- 5-6 getrocknete Salbeiblätter
- 100g flüssiger Honig
- 70g weiche Butter

Für die Hülle:

- 400g extra dunkle Kuvertüre (70%)
- 200g Kakaopulver

Außerdem:

- Einen stabilen (das ist sehr wichtig!) Spritzbeutel

Zuerst hackt man die Kuvertüre. Die Sahne und der Salbei werden zusammen in einem Topf aufgekocht. Den Topf vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb abgießen, mit Sahne auf 70gr auffüllen und mit Honigauflösen. Die gehackte Kuvertüre einrühren und schmelzen. Diese vorbereitete Masse muss nun min. 6 Stunden fest werden.

Wenn die Masse fest ist schlägt man sie mit einem Rührgerät auf und gibt die Butter dazu. Beides nochmals zusammen mixen und dann mit dem Spritzbeutel 45 ca. 2,5cm große Tupfen auf ein Backpapier setzen und das ganze 2 Stunden fest werden lassen.

Zum Überziehen die Kuvertüre, die noch für die Hülle übrig ist, hacken, schmelzen und temperieren. Das Kakaopulver in einen Teller sieben. Die Trüffelspitzen flach drücken. Die Trüffel dann in den Handflächen zügig mit Kuvertüre überziehen und im Kakaopulver wälzen und auf einem Backpapier wieder fest werden lassen.



Bündische Akademie Live 2014

Überbündische Tagung zu Lüdersburg

Eine Aktion von
Schwarzzeltvolk.de

