



## Rumtrüffel

Wer rumtrüffeln will sollte für die Zubereitung ca. 50 Minuten einplanen und dann fürs fest werden lassen nochmal 8 Stunden

### **Man nehme (für 35 Stück):**

#### Für die Trüffel:

- 100g Vollmilchkuvertüre
- 125g Zartbitterkuvertüre
- 70g Sahne
- 50g Rum
- 80g weiche Butter

#### Für die Hülle:

- 400g Zartbitterkuvertüre
- 200g Kakaopulver

#### Außerdem:

- Einen stabilen (das ist sehr wichtig!) Spritzbeutel

Zuerst hackt man die Kuvertüre. Die Sahne aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und das Zimtpulver und die Kuvertüre einrühren. Abkühlen lassen bis die Masse lauwarm ist, dann den Rum unterrühren und abgedeckt mindestens 6 Stunden fest werden lassen.

80g Butter schaumig schlagen und nach und nach unter die Masse heben. Mit dem Spritzbeutel 45 ca. 2,5cm große Tupfen auf ein Backpapier setzten und das ganze 2 Stunden fest werden lassen.

Zum Überziehen die Kuvertüre, die noch für die Hülle übrig ist, hacken, schmelzen und temperieren. Den 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.

