



## Vanilletrüffel

ein Rezept mit feinem Vanillearoma bei dem man für die Zubereitung ca. 50 Minuten braucht und dann fürs fest werden lassen nochmal 8 Stunden einplanen sollte

### **Man nehme (für 35 Stück):**

#### Für die Trüffel:

- 200g weiße Kuvertüre
- 65g Sahne
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 40g weiche Butter

#### Für die Hülle:

- 400g weiße Kuvertüre
- 200g Puderzucker

#### Außerdem:

- Einen stabilen (das ist sehr wichtig!) Spritzbeutel

Zuerst hackt man die Kuvertüre. Die Sahne und das Vanillemark werden zusammen in einem Topf aufgekocht. Den Topf vom Herd nehmen und 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 35 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 Puderzucker in einen Teller sieben. Die Trüffelspitzen flach drücken. Die Trüffel dann in den Handflächen zügig mit Kuvertüre überziehen und im Puderzucker wälzen und auf einem Backpapier wieder fest werden lassen.

