

Bunte Schokotrüffel



Copyright Bild/Rezept © Le Creuset

Zutaten für die dunklen Trüffel:

300 g Schokolade, dunkel
4 Beutel Tee, Earl Grey
120 ml Sahne
150 g Butter, weich
80 g Kakaonibs

Zutaten für die Himbeer-Trüffel:

300 g Schokolade, weiß
60 ml Sahne
1 Vanilleschote(n)
130 g Himbeeren, tiefgefroren

Zutaten für die weißen Kokos-Trüffel:

300 g Schokolade, weiß
60 ml Sahne
1 Limettenabrieb
60 g Kokosraspel



KitchenAid
Handrührer rot



Microplane
Zester-Reibe
Premium in
schwarz



KitchenAid
Stabmixer Set in
empire rot,
kabelgebunden



Le Creuset
großer Kochlöffel
Craft in ofenrot



Burgvogel
Hackmesser
Oliva Line



Le Creuset
Mörser in
kirschrot



Le Creuset
großer Kochlöffel
Craft in shell pink



Le Creuset Alumi
nium-Antihaf-
Milchtopf



Le Creuset
großer Kochlöffel
Craft in meringue



Le Creuset
Müslischale 4er-
Set, Petits Fours

1

Zu Beginn die jeweiligen Schokoladen mit einem Hackmesser auf einem Schneidebrett klein hacken und je für die drei unterschiedlichen Trüffel-Varianten in Schüsseln bereitstellen. Für die Trüffel mit dunkler Schokolade nun die gehackte Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Währenddessen mit einem spitzen Messer die Teebeutel aufschneiden und deren Inhalt in einem kleinen Topf zusammen mit der Sahne bei geringer Hitze erwärmen und ziehen lassen. Die Sahne sollte warm werden, aber nicht kochen.

2

Im Anschluss daran das Sahne-Tee-Gemisch durch ein feines Sieb in eine Schüssel ausstreichen, um den Tee wieder daraus zu entfernen. Die aromatische Flüssigkeit dann über die Schokolade gießen und mit einem Silikonspatel gründlichen vermischen. Mit einem Handmixer nun die Butter in einer weiteren Schüssel cremig rühren und zu der Schokoladen-Sahne hinzufügen. So langeiterrühren, bis die Butter geschmolzen ist und sich vollständig mit der Masse verbunden hat. Mittels eines Stabmixer weiter vermengen, bis die Mixtur emulgiert und glänzt. Das Ganze nun in eine Schale geben, mit Frischhaltefolie abdecken und für mehrere Stunden, oder gar über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

3

Als nächstes nun eine Hälfte der Kakaonibs in einem Mixer mittelfein mixen und wieder mit den restlichen Kakaonibs vermischen und bereitstellen. Die Schokotrüffelmasse sollte nun fest und schön durchgekühlt sein,

bevor sie mit möglichst kalten Händen schnell zu mundgerechten Kugeln gerollt wird. Nach dem Formen sofort in den Kakaosplittern wälzen und auf einem Tablett abgedeckt lagern. Bis zum Servieren kühlstellen.

4

Für die Himbeer-Trüffel nun die gehackte, weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die gefriergetrockneten Himbeeren mit einem Mörser klein zerstoßen. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer auskratzen und zusammen mit der Sahne ebenfalls in einem kleinen Topf erwärmen und kurz aufkochen lassen. Die Vanilleschote wieder entfernen und die geschmolzene Schokolade hinzufügen und kräftig verrühren. Mithilfe eines Stabmixers so lange mischen, bis die Masse emulgiert und glänzt. 2 Esslöffel der zerkleinerten, gefriergetrockneten Himbeeren mit unter die Masse mischen. Die Schoko-Himbeermasse nun in eine flache Schale füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

5

2 Esslöffel der zerkleinerten, gefriergetrockneten Himbeeren mit unter die Masse mischen. Die Schoko-Himbeermasse nun in eine flache Schale füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Sobald der Trüffelteig fest ist, kann er mit kalten Händen zügig zu mundgerechten Kugeln geformt und anschließend in den restlich zerkleinerten Himbeeren gewälzt werden. Bis zum Servieren abgedeckt und kühl lagern.

6

Für die Kokos-Trüffel die gehackte Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Schale einer Limette mit einer Reibe fein abreiben und zusammen mit der Sahne in einem weiteren kleinen Topf aufköcheln lassen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, kann sie dem Sahnegemisch beigefügt werden. Nun das Ganze mit dem Stabmixer so lange vermischen, bis die Masse emulgiert und glänzt.

7

Die Kokos-Trüffelmasse in einer flachen, abgedeckten Schale zum Kühlen für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Ist diese fest und durchgekühlt, kann sie mit schnellen und kalten Händen zu mundgerechten Kugeln geformt werden. Anschließend in den Kokosraspeln wälzen. Bis zum Servieren abgedeckt kühlen.

Beim Emulgieren werden Flüssigkeiten vermischt, die sich eigentlich eher schwierig miteinander verbinden lassen. Wichtig dabei ist vor allem eins: Stetiges, kräftiges Rühren bis alles zu einer homogenen Masse geworden ist.