




Buttertrüffeln handgerollt

ca. 35 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Pralinen-Butter-Ganache:

150 ml flüssiges Schlagobers
60 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
200 g gehackte Zartbitterkuvertüre
250 g gehackte Vollmilch-Kuvertüre
250 g weiche Butter

Zum Überziehen und Igeln:

300 g temperierte Kuvertüre

- 1 Pralinen-Butter-Ganache:**
Schlagobers mit Staubzucker, Salz und Vanillepaste aufkochen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüren unter Rühren darin auflösen. Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen und die erhaltete Ganache löffelweise dazugeben.
- 2** Die Ganache in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) füllen und 35 Kugeln kuppelförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Ca. 20 Min. kalt stellen.
- 3 Zum Überziehen und Igeln:**
Die Kugeln mithilfe einer Speise- oder Tunkgabel in Kuvertüre tunken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Nach dem Anziehen der Kuvertüre die Trüffeln ein zweites Mal tunken, auf ein Pralinengitter geben und mithilfe der Gabel über das Gitter rollen (igel). Die geigelten Trüffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- 4** Die Buttertrüffeln vor dem Servieren in Konfektförmchen setzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Buttertrüffeln sind in einer verschließbaren Dose im Kühlschrank ca. 10 Tage haltbar.





Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33