

Absinth-Trüffel

Rezept für 50 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilchkuvertüre / Vollmilchschokoladeglasur	250 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	150 ml
Feinkristallzucker	130 g
Absinth	5 EL (Esstlöffel)
Halbbitter Kuvertüre / Halbbitter Schokoladeglasur	550 g
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Butter	150 g
Anissaat	25 g

Zubereitung:

Trüffelmasse: 200g Halbbitter-Kuvertüre

250g Vollmilch-Kuvertüre

150ml Schlagsahne

30g Zucker

150g zimmerwarme Butter

4 bis 5 EL Absinth (Wermutschnaps, ersatzweise Pernod oder Pastis)

Zum Überziehen: 350g Halbbitter-Kuvertüre

100g Zucker

25g Anissaat

150g Puderzucker

Zubereitung

1. Für die Trüffelmasse die beiden Kuvertüresorten mit einem schweren Messer hacken und im heißen Wasserbad schmelzen.

Sahne mit Zucker aufkochen und mit der geschmolzenen Kuvertüre verrühren.

Ca. 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Creme kühl und zähflüssig ist.

2. Die Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig-weißlich aufschlagen.

Die Kuvertürecreme und den Schnaps zugeben und kurz weiterschlagen.

Die Creme abgedeckt 30 Minuten kalt stellen.

3. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr.11 füllen.

Zwei Backblech mit Backpapier belegen.

Aus der Creme 50 trüffelgroße Portionen nebeneinander auf die Bleche spritzen und 30 Minuten kalt stellen.

Die Portionen zügig mit den Händen zu Kugeln formen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes

Blech setzen.

Am besten über Nacht kalt stellen.

4. Am nächsten Tag die Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen.

Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren.

Anis zugeben, den Karamel sofort auf Backpapier gießen und vollständig abkühlen lassen.

Den Karamel grob hacken, in einem Mörser fein zerreiben, mit dem Puderzucker mischen und auf einem

Blech verteilen.

Die Trüffel mit einer Pralinengabel portionsweise in die Lauwarme Kuvertüre tauchen (nie mehr als 8 Trüffel

gleichzeitig), am Gefäßrand abstreifen und auf ein Pralinengitter setzen.

Die Kuvertüre leicht anziehen, aber nicht fest werden lassen.

Die Trüffel in dem Karamelzucker wälzen und vollständig fest werden lassen.

Mit den restlichen Trüffeln genauso verfahren.

In Dosen zwischen Lagen von Backpapier schichten.

Kühl und dunkel aufbewahrt halten sie sich mindestens 2 Wochen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-655-Absinth-Trueffel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at