



SCHOKO-VANILLE-TRÜFFEL

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
mittel



Portionen
30 Stück



Zubereitungszeit
>90 Minuten

Die feinste Versuchung seit es Pralinen gibt: auserlesene Schoko-Vanille-Trüffel mit feinsten Schweizer Schokolade.

Zutaten

- 300 g Ovomaltine Crunchy Schokolade
- 50 g Butter
- 3 Vanilleschoten
- 2 EL Sahne
- ½ TL Zimtpulver
- 3 EL Ovomaltine Schoko Pulver

Zubereitung

- ★ Die Schokolade grob hacken. Mit der Butter in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Vanillemark und ¼ TL Zimt unter die geschmolzene Schokolade rühren und diese 2 Std. kalt stellen.
- ★ Das Ovomaltine Schoko Pulver mit dem übrigen Zimt mischen und auf die Arbeitsfläche oder in einen tiefen Teller geben. Mit einem Teelöffel jeweils eine etwa kirschgroße Menge Trüffelmasse abstechen, zu Kugeln rollen und in der Schoko-Pulver-Mischung wälzen.
- ★ Ein Brett mit Backpapier belegen und die fertigen Trüffel mit etwas Abstand darauf legen. Für weitere 2 Std. kalt stellen, dann können sie verspeist oder verpackt werden. Sie halten kühl und dunkel gelagert gut 10 Tage.
- ★ Tipps: Achten Sie darauf, dass die Schüssel über dem heißen Wasserbad hängt und dabei keinen Wasserkontakt hat. Über dem Dampf schmilzt die Schokolade sanft, ohne dass sich die Kakaobutter trennt.
- ★ Statt Zimt können Sie auch gemahlene Kurkuma verwenden.

Verwendete Produkte

- Ovomaltine Crunchy Schokolade
- Ovomaltine Schoko Pulver

