

MARZIPANTRÜFFEL

Pralinenspezialität mit Marzipan und Kuvertüre

Rezept-Nr. 03-04



Marzipancanache

200 g Marzipan-Rohmasse MI MM Art. Nr. 045
250 g Sahne

400 g Weiße Schokolade Art. Nr. 776

Die Sahne mit dem Marzipan auf ca. 80° C zu einer glatten Masse erhitzen. Die Weiße Schokolade einrühren und abkühlen lassen.

Amaretto-Marzipankern

300 g Marzipan-Rohmasse MI MM Art. Nr. 045
100 g Amaretto Mandellikör ca. 28% Vol.

Marzipan-Rohmasse mit dem Amaretto Mandellikör glatt arbeiten.

Den abgekühlten (aber noch weichen) Canache in Schokoladen-Hohlkugeln zu ca. 2/3 einfüllen, und mit der Amaretto - Marzipanmasse auffüllen. Nach dem Abkühlen die Öffnungen mit Kuvertüre verschließen, die gefüllten Kugeln in Kuvertüre tauchen und auf Gittern abrollen (igeln).

Zum Überziehen der Marzipantrüffel eignen sich dunkle Kuvertüren, Vollmilchkuvertüren und weiße Schokolade.

Wir empfehlen: Dunkle Kuvertüre Travemünde 60/40/40 Art. Nr. 750
Edelvollmilchkuvertüre Rügen Art. Nr. 759
Weiße Schokolade Art. Nr. 776