



Java

Schoko-Kaffee-Trüffel

600 g Sahne
140 g Kaffeebohnen
60 g Glucosesirup
100 g Butter

1000 g **Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre**
GRÖMITZ Art.-Nr. 760
oder **Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre**
MALENTE Art.-Nr. 765

15 g Alkohol (zur Verlängerung der Haltbarkeit)

HERSTELLUNG

Die flüssige Sahne zusammen mit den Kaffeebohnen 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag die Kaffeebohnen* absieben und die aromatisierte Sahne mit dem Glucosesirup und der Butter kurz aufkochen.

Die gehackte Kuvertüre einrühren, die Ganache abkühlen lassen und in Hohlkörper aus Vollmilchkuvertüre einfüllen. Mit **Edel-Vollmilch-Schokoladenkuvertüre GRÖMITZ** oder **MALENTE** überziehen und nach Belieben fertig stellen und dekorieren (Beispiel s. Bild).

*Zur Intensivierung des Kaffeegeschmackes oder zur Verkürzung des Herstellungsprozesses können die Kaffeebohnen auch mit erhitzt werden.



einfach

Rezept-Nr. 02-05

www.lubeca-marzipan.de/rezepte