

REZEPT FÜR WEISSE ERDBEER-KARDAMOM-TRÜFFEL



WEISSE ERDBEER-KARDAMOM-TRÜFFEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 20 Stück | 40 Min. | + Kühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für die Ganache:

- 250 g weiße Kuvertüre
- ca. 80 g Erdbeeren
- 50 g Schlagsahne
- 1-2 TL gemahlener Kardamom
- 2-3 EL SweetFamily Unser Feinster

Zum Überziehen:

- 3-4 EL gefriergetrocknete Erdbeeren
- 100 g weiße Kuvertüre
- 10 g Kokosöl
- etwas Kardamom zum Bestäuben



167

ZUBEREITUNG

123

Kcal

Pro Stück ca.

1

Gramm

Eiweiß

12

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

1. Kuvertüre für die Ganache fein hacken, in eine Schüssel geben. Erdbeeren putzen, pürieren und durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 50 ml). Püree mit Sahne, 1 TL Kardamom und Zucker aufkochen. Über die Kuvertüre gießen und unter Rühren schmelzen, evtl. mit mehr Kardamom abschmecken. Etwas abkühlen lassen, dann 3-4 Stunden kalt stellen, bis die Masse fest wird.

2. Aus der Masse ca. 20 Kugeln formen, dabei zügig arbeiten und die Hände zwischendurch mehrmals unter kaltes Wasser halten. Erneut mindestens 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Für den Überzug gefriergetrocknete Erdbeeren fein zerbröseln. Kuvertüre fein hacken. Mit Kokosöl über einem warmen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und lauwarm abkühlen lassen. Ganachekugeln am besten mit einer Pralinengabel darin wenden, gut abtropfen lassen und auf Backpapier oder ein Pralinengitter setzen. Mit Erdbeerbröseln und Kardamom bestreuen und fest werden lassen.

Tipp:

Je mehr Zeit zum Kühlen die Kugeln nach dem Formen bekommen, desto einfacher geht nachher das Überziehen – wer gut organisiert ist, kann die Kugeln in Zubereitungsschritt 2 auch über Nacht durchkühlen lassen.