REZEPT FÜR ORANGEN-EIERLIKÖR-TRÜFFEL | SWEETFAMILY

ORANGEN-EIERLIKÖR-TRÜFFEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 25 Stück | 35 Min. | + Zieh- und Kühlzeit

ZUTATEN

2	Bio-Orangen
100 g	Schlagsahne
200 g	weiße Kuvertüre
80 g	SweetFamily Unser Feinster
2 EL	Eierlikör
ca. 25	Papier-Pralinenförmchen

ZUBEREITUNG

73 Kcal	1 Gramm	8 Gramm	4 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Kuvertüre vorbereiten:

1. 1 Orange heiß waschen, Schale fein abreiben. Mit Sahne aufkochen. Vom Herd nehmen, zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Kuvertüre fein hacken.

Ganache mit Eierlikör anrühren:

2. Sahne durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, Schale gut ausdrücken. Sahne mit 10 g Zucker aufkochen, Kuvertüre darin schmelzen. Eierlikör unterrühren. Masse in einer kleinen Rührschüssel mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fester werden lassen.

Orangenzucker herstellen und Trüffelmasse aufschlagen:

3. Für den Orangenzucker 1 Orange heiß waschen, Schale der halben Frucht fein abreiben. Mit 70 g Zucker im Mörser verreiben, in eine kleine Schüssel füllen. Trüffelmasse cremig aufschlagen, einige Minuten ruhen lassen.

Trüffel formen, wälzen und kühlen:

4. Mit 2 Teelöffeln kleine Nocken von der Trüffelmasse abstechen, im Orangenzucker wälzen und in Papier-Pralinenförmchen setzen. Zu kleinen Eiern formen. Orangen-Eierlikör-Trüffel mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Tipp:

Trüffel schmecken frisch zubereitet am besten, halten aber gekühlt einige Tage bis zu 1-2 Wochen. Damit sie ihr feines Aroma behalten, bewahre sie in einer luftdicht schließenden Frischhaltedose im Kühlschrank auf.