

Weihnachtsrezepte Backen

Caipirinha Trüffel

Anzahl: 63 Stück

Gattung: Einfach, Praline, Trüffel, Brasilien, Plätzchen, Kekse, Advent

730 g	Weißer Kuvertüre	1	Lage weiße
200 ml	Schlagsahne		- Pralinenhohlkugeln
2	Limetten	60 g	Brauner Zucker
4	Essl. Cachaca (evtl. mehr)	40 g	Grüner Zucker; (in
	- (brasilianischer		- Confiserien; ersatzweise
	- Zuckerrohrschnaps)		- ebenfalls brauner Zucker)

1. 350 g Kuvertüre grob hacken und in einem Schneekessel im heißen Wasserbad schmelzen. Sahne aufkochen, mit der Kuvertüre verrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Limettenschale fein abreiben. Kuvertüremischung mit Schnaps und Limettenschale würzen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 1 füllen und in die Hohlkugeln bis kurz unter den Rand spritzen. Über Nacht kalt stellen, damit die Füllung cremig fest wird. So entstehen die typischen Trüffelspitzen: Bevor die Glasur ganz fest wird, die Kugeln mit Hilfe einer Pralinengabel auf einem Gitter hin- und herrollen.

280g weiße Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 1 füllen und die Pralinenöffnungen damit verschließen. Fest werden lassen.

3. Braunen und grünen Zucker in einer Arbeitsschale mischen. Restliche Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und temperieren.

Die Trüffel mit einer Pralinengabel nacheinander in die Kuvertüre tauchen, am Gefäßrand abstreifen und auf ein Gitter setzen. 4-5 Minuten abkühlen lassen, bis die Kuvertüre fast fest ist. Die Trüffel im Zucker rollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und fest werden lassen. Zwischen Lagen von Backpapier in Keksdosen schichten. Kühl und trocken aufbewahrt halten sie sich mindestens 1 Woche.