



Schokoladenmousse-Trüffel

Zutaten:

Rezept für 126 Stück (2 Folien)

Ganache (Füllung):

- 200 g Obers
- 95 g Rohrzucker
- 250 g Edelbitterschokolade

Zum Garnieren / Überziehen:

- 300 g Edelbitterschokolade

Zubereitung:

Legende (Zubereitung): Schokolade klein hacken. Obers aufkochen. In das heiße Obers den Rohrzucker einrühren bis er sich vollständig aufgelöst hat. Das heiße Obers-Zucker-Gemisch über die gehackte Schokolade gießen und langsam glatt rühren. Mehrere Stunden im Kühlschrank abgedeckt stehen lassen, damit die Schokolade kristallisiert. Dunkle Schokoladen-Hohlkörper verwenden oder selbst herstellen. Ganache auf ca. 29°C erwärmen und glattrühren. Mit Dressiersack in die Hohlkörper füllen – leicht überfüllen, da die Ganache einsinkt. Hohlkörper über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Am nächsten Tag: 300 g Edelbitterschokolade hacken. 2/3 der Schokolade bei ca. 45°C im Wasserbad schmelzen. 1/3 kalt einrühren zum Temperieren. Rühren bis ca. 30°C und kühles Lippengefühl. Gefüllte Hohlkörper verschließen, rollen und dekorieren.

Viel Spaß beim Kreieren wünscht
Maitre Chocolatier Johannes Bachhalm