

Foto: ORF



Klassisches Grundrezept für Trüffelpralinen

Zutaten:

Die Zutaten für 20 bis 30 Stück:

200 g dunkle Schokolade (mind. 80% Kakaoanteil für intensiven Geschmack)

150 ml Schlagobers

25 g Butter (optional, für zusätzlichen Glanz und Zartheit)

Kakaopulver zum Wälzen

Zubereitung Schritt für Schritt:

1. Schokolade zerkleinern: Hacken Sie die Schokolade mit einem Messer in feine Stücke, damit sie gleichmäßig schmilzt.
2. Erhitzen Sie Schlagobers und die Butter in einem kleinen Topf. Kurz bevor es beginnt zu kochen, den Topf sofort vom Herd nehmen.
3. Ganache anrühren: Übergießen Sie mit dem heißen Obers die gehackte Schokolade. Lassen Sie die Mischung ca. 2 Minuten ruhen und rühren Sie dann vorsichtig um, bis eine glatte, glänzende Creme entsteht.
4. Kühlen: Lassen Sie die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen und stellen Sie sie anschließend für mindestens 3 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank, bis sie fest ist.
5. Formen: Entnehmen Sie mit einem Teelöffel kleine Portionen der festen Masse und rollen Sie diese zwischen den Handflächen zügig zu Kugeln.
6. Veredeln: Wälzen Sie die Kugeln sofort in Kakaopulver oder anderen Toppings.

Beliebte Variationen & Toppings

Anstatt Kakaopulver können Sie die fertigen Kugeln auch in folgenden Zutaten wälzen:

- Kokosraspeln für eine exotische Note
- Gehackte Nüsse (Mandeln, Pistazien oder Haselnüsse)
- Puderzucker für eine süßere Optik
- Fruchtpulver (z. B. aus gefriergetrockneten Himbeeren)

Tipps für das perfekte Ergebnis

- Kühlung: Wenn die Masse beim Formen zu weich wird, stellen Sie sie zwischendurch kurz in das Gefrierfach.
- Aromatisieren: Sie können die Ganache verfeinern, indem Sie einen Schuss Likör (z. B. Baileys oder Orangenlikör) oder Gewürze wie Vanille oder Zimt unterrühren.
- Haltbarkeit: Selbstgemachte Trüffel sind im Kühlschrank in einer luftdichten Dose etwa 1 bis 2 Wochen haltbar.