



Ingwer-Walnuss-Trüffel



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 92 kcal/ 387kJ
Eiweiß: 1,5 g Fett: 6,6 g
Kohlenhydrate: 7

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Zubereitung:

1. 400 g Kuvertüre in Stückchen schneiden. Zusammen mit Butter, Kokosfett und Sahne in einen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Masse kalt stellen, bis sie fast fest ist (ca. 6 Stunden). Dann mit den Schneebesens des Handrührgerätes cremig aufschlagen. 100 g Walnüsse leicht rösten und sehr fein hacken. Ingwer sehr fein würfeln. Walnüsse und Ingwer mischen und ca. 3-4 Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Übrige Walnuss-Ingwer-Mischung unter die Trüffelmasse mengen. Nochmals 1-2 Stunden kühl stellen.

2. Etwas von der abgenommenen Walnuss-Ingwer-Mischung in die Handfläche streuen, je etwa einen Teelöffel Trüffelmasse begeben und in der Hand zu kirschgroßen Kugeln formen. Auf ein Tablett setzen und über Nacht kühl stellen.

3. Restliche Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen. 3-4 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Lochtülle füllen. Die Kugeln zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf ein Gitter setzen. Die Trüffel mit einem Schokoladengitter verzieren. Restliche Walnüsse hacken und jeden Trüffel mit einem Walnusssplitter garnieren. Trüffel mit etwas Kakao bestäuben und anschließend kühl aufbewahren.

Zutaten für 50 Portionen :

550 g Zartbitter-Kuvertüre
25 g Butter
25 g Kokosplattenfett
100 ml Schlagsahne
125 g kalifornische Walnüsse
50 g kandierter Ingwer*
Kakaopulver zum Bestäuben
*kann je nach Hersteller Gluten enthalten