



Orangen-Trüffel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '40', 'yield' : '' });
```

Edle Orangen-Trüffel, hier ein Rezept aus der Sterne Patisserie, einfacher wie „Plätzchen backen“

Zutaten

- Für 40 bis 50 Trüffel (Pralinen):
- 160 g Sahne
- 40 g Orangenblütenhonig
- 100 g schwarze Kuvertüre
- 100 g braune Kuvertüre
- 50 g Butter,
- 60 ml Cointreau oder Grand Marnier Orangenlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ganache.

Schritt2

Zunächst die Kuvertüre grob zerstoßen - zerbröckeln.

Schritt3

Die Sahne mit dem Orangenblütenhonig zum Kochen bringen.

Schritt4

Nach und nach in 3 Schritten über die Schokolade gießen, gut verrühren, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

(Eine Emulsion, die der Fachmann „Ganache“ nennt, herstellen)

Schritt6

Wenn diese ca. 40° C erreicht hat, die Butter darunter mixen und den Orangen - Likör dazu geben..

Schritt7

Die Masse auf ca. + 4° C abkühlen lassen, leicht verrühren und kleine Kugeln à 15 - 20 g formen.

Schritt8

Auf Spieße stecken und im Tiefkühler bei - 18° C kalt stellen.

Schritt9

Erneut etwas dunkle Kuvertüre auf 40° C erhitzen und die gefrorenen Kugeln mit dem Spieß eintauchen und einhüllen.

Schritt10

Die Orangen - Trüffel lassen lassen sich bei Zimmertemperatur

Schritt11

ca. 2 Wochen lagern.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** einfach, hausgemacht, preiswert, trüffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-trueffel/>