



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## DREIERLEI SCHOKOTRÜFFEL



**HAUPTZUTAT**  
Schokolade

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
Über 2 Stunden

**PORTIONEN**  
10-12

### ZUTATEN

#### Für die Early Grey Trüffel mit dunkler Schokolade:

- 300 g dunkle Schokolade (70 %), gehackt
- 4 Earl Grey Teebeutel
- 120 ml Sahne
- 150 g weiche Butter
- 80 g Kakao splitter

#### Für die Trüffel mit weißer Schokolade und Kokos:

- 300 g hochwertige weiße Schokolade, gehackt
- 60 ml Sahne
- Abrieb von 1 Limette
- 60 g Kokosraspel zum Wälzen

#### Für die Trüffel aus weißer Schokolade und Himbeeren:

- 300 g hochwertige weiße Schokolade, gehackt
- 60 ml Sahne
- 1 Vanilleschote (Mark und Schote)
- 2 EL gefriergetrocknete Himbeeren (oder Erdbeeren), zerstoßen
- 60–125 g gefriergetrocknete Himbeeren, zum Wälzen

### ZUBEREITUNG

#### Für die Early Grey Trüffel mit dunkler Schokolade:

1. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
2. Die Teebeutel aufschneiden und den Earl Grey Tee in einen kleinen Topf geben und mit der Sahne übergießen. Auf kleiner Flamme erhitzen und ziehen lassen, bis die Sahne warm ist, aber nicht kocht.
3. Die Sahne durch ein feines Sieb streichen, um den Tee zu entfernen. Anschließend über die Schokolade gießen und mit einem Spatel gut verrühren.
4. Die Butter mit dem Handrührgerät in einer separaten Schüssel cremig rühren. Anschließend zu der Schokolade und der Sahne geben und unterrühren, bis die Butter geschmolzen und mit der Masse verbunden ist.
5. Mit einem Stabmixer so lange vermischen, bis die Masse emulgiert und glänzend ist.
6. In eine flache Schale geben, mit Frischhaltefolie abdecken und einige Stunden oder über Nacht abkühlen lassen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

7. Eine Hälfte der Kakaosplitter mittelfein mixen und wieder unter die andere Hälfte der Kakaosplitter mischen.
8. Sobald die Schokomasse fest ist, schnell mit kalten Händen zu mundgerechten Kugeln rollen. Sofort in den Kakaosplittern wälzen, auf ein Tablett legen, abdecken und bis zum Servieren kühlen. In La Collection Petits Fours Müslischalen servieren.

Für die Trüffel mit weißer Schokolade und Kokos:

1. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
2. Sahne und Limettenabrieb in einem separaten, kleinen Topf zum Köcheln bringen. Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren.
3. Mit einem Stabmixer so lange vermischen, bis die Masse emulgiert und glänzend ist.
4. In eine flache Schale geben, mit Frischhaltefolie abdecken und einige Stunden oder über Nacht abkühlen lassen.
5. Nach dem Festwerden schnell und mit kalten Händen zu mundgerechten Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen. Auf ein Tablett legen, abdecken und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. In La Collection Petits Fours Müslischalen servieren.

Für die Trüffel aus weißer Schokolade und Himbeeren:

1. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.
2. Die Sahne zusammen mit der Vanilleschote und dem ausgekratzten Vanillemark in einen kleinen Topf geben. Aufkochen lassen und über die geschmolzene Schokolade geben. Vorher die Vanilleschote entfernen und entsorgen. Gut mischen.
3. Mit einem Stabmixer so lange vermischen, bis die Masse emulgiert und glänzend ist. 2 Esslöffel zerkleinerte, gefriergetrocknete Himbeeren unter die Masse mischen.
4. In eine flache Schale geben, mit Frischhaltefolie abdecken und einige Stunden oder über Nacht abkühlen lassen.
5. Nach dem Festwerden schnell und mit kalten Händen zu mundgerechten Kugeln formen und in zerkleinerten, gefriergetrockneten Himbeeren wälzen. Auf ein Tablett legen, abdecken und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. In La Collection Petits Fours Müslischalen servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)