

Rotwein-Zimt-Trüffel

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [Zartbitter-Hohlkugeln mit Sternchendekor](#)
- 300g [Vollmilchkuvertüre](#)
- 150g Sahne
- 25g [Glukosesirup](#)
- 15g [Aromapaste Rotwein](#)
- 3g [Aromaöl Zimt](#)
- 80g [Zartbitter-Kuvertüre](#) zum Verschließen



Zubereitung:

Sahne und Glukosesirup kurz aufkochen. Das Sahnegemisch über die Vollmilch-Kuvertüre-Callets gießen und die Masse glatt rühren. Die Rotwein-Aromapaste und das Zimt-Aromaöl gut unterrühren.

Alles gut durchrühren. Die Masse in die Pralinen-Hohlkugeln füllen und ca. 2 Stunden erkalten lassen.

Die gefüllten Pralinen-Hohlkugeln mit temperierter Zartbitterkuvertüre verschließen.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de