

Waldfrucht-Joghurt-Trüffel

Zutaten:

- 1 Lage (63 Stück) [Pralinen Hohlkugeln Zartbitter](#)
- 300g [weiße Kuvertüre-Callets](#)
- 150g Sahne
- 30g [Aromapaste Waldfrucht](#)
- 10g Joghurtpulver
- 400g [Kuvertüre-Callets Zartbitter](#)



Zubereitung:

Sahne und Joghurtpulver vermengen, kurz aufkochen und über die weißen Kuvertüre-Callets gießen. Solange rühren, bis sich alle Kuvertüre-Callets aufgelöst haben. Die Aromapaste unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen.

Die Ganache in die Pralinen-Hohlkugeln füllen und mit 100g temperierter Zartbitter-Kuvertüre verschließen.

Nach dem Aushärten die restlichen 300g Zartbitter-Kuvertüre temperieren und die Trüffelkugeln damit überziehen. Eventuell noch dekorieren.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de