

Exklusiv zur Ausstellung DIE FRUCHT DER VERHEISSUNG

Trüffel mit Zitrusganache

Zutaten (ergeben ca. 50 Trüffelpralinen)

2 Eigelb

100g Zucker

250ml Rahm

525g Couvertüre (z.B. Valhrona 35%)

150ml frisch gepressten Zitronen- und Orangensaft

80g weiche Butter

Trüffelhohlkugeln (z.B. www.bosfood.de)

So wird's gemacht

Eigelb mit Zucker verrühren, mit Rahm zur Rose aufkochen (ca. 75°), Couvertüre schmelzen, unter die Ei-Rahmmischung heben, frisch gepressten Zitronen und Orangensaft einrühren, dann die weiche Butter einmontieren. Trüffelhohlkugeln mit der Ganache füllen (Spritztülle), erkalten lassen, in geschmolzener Couvertüre der Wahl tauchen, in Kokosraspeln oder Schokoladensplittern wenden, auf Backpapier kühl stellen.

Nehmen Sie weiße Couvertüre:

Anteil um 30% erhöhen, bei dunkler Couvertüre (70% Kakao) den Anteil um 15% reduzieren.

Café Arte

Die Pralinen können Sie während der Ausstellung im Café Arte erwerben.

Dieses und weitere Rezepte zum Thema Zitrusfrüchte finden Sie auf unserer Webseite unter: www.museumscafe-arte.de