



z o t t e r



Weißwein-Truffes

ca. 10 – 15 Stück

Zubereitung ca. 35 min (zum Kühlen insgesamt 4 Std.)

450 ml Weißwein (Gewürztraminer) • 130 g BASiC 40 (Milchkuvertüre) • 45 ml Milch • 40 g Traubenzucker (Dextropur) • 30 g gekühlte Butter (klein geschnitten)

Garnitur: ca. 80 g BASiC 30 (Gelbe Kuvertüre)

1. Wein auf 150 ml einkochen und auskühlen lassen. BASiC 40 in möglichst kleine Stücke schneiden.

2. Milch und Traubenzucker aufkochen, BASiC 40 zugeben und unter Rühren in der Milch auflösen. Wein untermischen und glatt rühren. Butter nach und nach in die Masse rühren. Masse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und 1 Stunde kühl stellen.

3. Eine kleine Platte mit einem Stück Backpapier belegen. Aus der Schokomasse mit einem kleinen Löffel gleich große Nockerln ausstechen. Zu glatten Kugeln formen, auf die Platte setzen und ca. 3 Stunden kühl stellen.

4. Für die Garnitur BASiC 30 (Gelbe Kuvertüre) grob raspeln (Schokoladespäne), die Truffes darin wälzen und auf eine Platte setzen.

Rotwein-Truffes

ca. 10 – 15 Stück

Zubereitung ca. 35 min (zum Kühlen insgesamt 4 Std.)

230 ml kräftigen Rotwein oder Banjuls oder Portwein oder Madeira Wein • 130 g BASiC 70 • 50 g zimmerwarme Butter

Garnitur: Kakaopulver

1. Wein auf 80 ml einkochen und auskühlen lassen. BASiC 70 in kleine Stücke schneiden und über Dampf schmelzen (35°C – 40°C).

2. Butter ein wenig schaumig rühren. Wein und geschmolzene Schokolade abwechselnd nach und nach unter ständigem Rühren in den Butterabtrieb gießen. Masse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 1 Stunde kühl stellen.

3. Eine Platte mit einem Stück Backpapier belegen. Aus der Schokomasse mit einem kleinen Löffel gleich große Nockerln ausstechen. Zu glatten Kugeln formen, auf die Platte setzen und ca. 3 Stunden kühl stellen.

4. Truffes behutsam in Kakao wälzen, überschüssigen Kakao entfernen und die Truffes auf eine Platte setzen.