

# Hier und heute



## Fruchtige Sommertrüffel aus dem Eifach

Es muss nicht immer Eis sein. Die Trüffel von Karin Steinhoff zergehen erfrischend auf der Zunge und passen perfekt zum Sommer. Unsere Schokoladen-Sommelière macht zwei fruchtige Varianten: Dunkle Schokolade mit Zitrone und weiße mit Himbeeren.

## Die Rezepte

(von Karin Steinhoff)

### Trüffel aus dunkler Schokolade mit Zitrone

- 250g Sahne
- 100g Glukosesirup
- 225g dunkle Schokolade 70%
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- etwas ungesüßtes Kakaopulver

### Zubereitung

Sahne und Glukosesirup erhitzen. Schokolade in ein hohes Gefäß geben und die heiße Sahne darübergeben. Ein bis zwei Minuten ziehen lassen.

Dann den Zitronenabrieb zugeben und mit dem Pürierstab emulgieren, bis die Masse glänzt und sich alles verbunden hat.

Nun eine flache, rechteckige Schale mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineinfüllen. Evtl. Mehrere Schalen nehmen, denn die Masse sollte nur ca. 0,5 cm hoch sein. Die Masse mindestens 24 Stunden (besser 48 Stunden) an einem kühlen Ort fest werden lassen. Zunächst außerhalb des Kühlschranks, später kann die Masse auch in den Kühlschrank, wenn sie gut abgedeckt ist.

Jetzt die Pralinenmasse aus der Schale nehmen, Folie entfernen und die Masse in kleine mundgerechte Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Kakaopulver in eine große, flache Schüssel schütten. Die Schokostücke vorsichtig darin wenden und anschließend auf Backpapier ablegen. Überschüssige Kakaopulver leicht abschütteln und die Schokotrüffel einfrieren.

Gefroren genießen!

### Zutaten für weiße Schokolade mit Himbeeren

- 180 g Sahne
- 70 g Himbeerpüree
- 90 g Glukosesirup
- 210 g weiße Schokolade
- etwas Kakaopulver (ungesüßt)

### Zubereitung

Sahne und Glukosesirup erhitzen. Schokolade in ein hohes Gefäß geben und die heiße Sahne darübergeben. Ein bis zwei Minuten ruhen lassen. Das Himbeerpüree zugeben und mit dem Pürierstab emulgieren, bis die Masse glänzt und sich alles verbunden hat.

# Hier und heute



Nun eine flache, rechteckige Schale mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineinfüllen. Evtuell mehrere Schalen nehmen, denn die Masse sollte nur ca 0,5cm hoch sein.

Die Masse mindestens 24 Stunden (besser 48 Stunden) an einem kühlen Ort fest werden lassen. Zunächst außerhalb des Kühlschranks, später kann die Masse auch in den Kühlschrank, wenn sie gut abgedeckt ist.

Die Pralinenmasse nun aus der Schale nehmen, Folie entfernen und die Masse in kleine mundgerechte Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Das Kakaopulver in eine flache Schüssel mit großem Durchmesser schütten. Die Schokostücke vorsichtig darin wenden und auf Backpapier ablegen. Überschüssiges Kakaopulver entfernen und die Trüffel einfrieren.

Gefroren genießen!