

Süßes

Lisa Rudiger

Donnerstag, 09.05.2019

Rosentrüffel Für ca. 80 Stück

Zutaten:

800 g weiße Schokolade
80g Butter
200ml Sahne
1 EL Rosenwasser
20g essbare Rosenblätter, getrocknet
100g Zucker

Zubereitung:



1. Für die Rosentrüffel 650 g weiße Schokolade grob hacken. Die Butter in kleine Flocken schneiden und zur weißen Schokolade geben. Die Sahne aufkochen, heiß über die Schokoladen- Buttermischung geben und so lange rühren bis eine homogene Masse entsteht. Das Rosenwasser langsam unter die homogene Masse rühren, in eine Schüssel umfüllen und über Nacht fest werden lassen.
2. Für die Trüffelumhüllung 100g der übrigen weißen Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen und mit den restlichen 50g auf 31 Grad temperieren. Die Rosenblätter mit der Hand zerkleinern, mit dem Zucker mischen und den Rosenzucker in eine flache Form füllen.
3. Mit Hilfe eines Teelöffels Nocken aus der Trüffelmasse stechen, die Nocken mit der Hand zu Kugeln formen und kurz kühlen. Die gekühlten Trüffelkugeln in die temperierte weiße Schokolade tauchen, im Zuckerwasser wälzen und erkalten lassen.