

Schokotrüffel mit Cranberries



Letzt es Wochenende waren wir auf einer Familienfeier. Naschkaters Onkel feierte runden Geburtstag und hatte den Clan eingeladen – so jedenfalls kam es mir vor, denn es waren unglaublich viele. Meine Familie kommt, selbst wenn ich die entferntesten Verwandten dazu zähle, nicht wirklich über 20 Personen hinaus. Naschkaters Familie dagegen ist wirklich groß (es waren nicht mal alle da!) und mein Namensgedächtnis wurde einmal mehr gefordert – und überfordert.

Um nicht mit leeren Händen zu kommen, zumal ich das Geburtstagskind noch nicht kannte, beschloss ich, Kulinarisches mitzubringen, denn Schokolade mag ja jeder.

Endlich hatte ich also die Gelegenheit, mal wieder ein Trüffelrezept zu machen und die schokoladigen Kugeln wurden so zartschmelzend und köstlich, dass ich euch das Rezept nicht vorenthalten möchte.

Statt Cranberries könnt ihr natürlich auch etwas anderes hinein tun, zum Beispiel eine Handvoll fein gehackter Nüsse oder andere Trockenfrüchte. Die Trüffel gehen super einfach und sind sehr schnell gemacht. Am längsten dauert eigentlich das Kühlen der Masse, bis sie formbar ist, aber zurzeit geht sogar das schnell, denn man hat ja einen perfekten Außenkühlschrank. ;)



Für ca. 40 Stück:
125 ml Sahne
50 g Butter

200 g Zartbitterschokolade
100 g weiße Schokolade
1 Handvoll getrocknete Cranberries
50 g Kakaopulver
[optional etwas Zimt oder gemahlener Ingwer]

Die beiden Schokoladen auf einem großen Schneidbrett mit einem großen Messer fein hacken.

Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und dann den Herd ausschalten, den Topf von der Platte ziehen und die Schokolade in die Sahne rühren, bis eine homogene, glänzende Masse entstanden ist.

Die Cranberries fein hacken und drunter mischen.

Die Ganache (Sahne-Schoko-Mischung) abkühlen lassen, bis sie fester wird. Bei kühlem/kaltem Wetter ruhig kurz auf den Balkon stellen, aber alle paar Minuten schauen und vor allem umrühren.

Wenn die Masse fester geworden ist, mit einem Teelöffel gleichmäßige Portionen abstechen und sie zu Kugeln rollen. [Einweghandschuhe sind hier ganz praktisch.]

Die Kugeln in eine Schale mit Kakaopulver geben und darin so lange schwenken, bis sie rundum mit Kakao bedeckt sind. In einer verschließbaren Dose im Kühlschrank aufbewahren.[nurkochen]

Diese Trüffel sollten sogar Anfängern gut gelingen und ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, auch mal süße Geschenke selbst zu machen. Und wenn es keinen Anlass gibt – auch nicht schlimm! Man kann sich ja auch einfach mal selbst beschenken.
=)

Habt einen genussvollen Start ins Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith