



Für die Rumtrüffel (für ca. 100 Stück):

- 200 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 120 g Sahne
- 50 g Zucker
- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 160 g Bitterkuvertüre
- 70 ml Rum

- 400 g Kuvertüre
- 150 g Kakao Pulver

Die Butter schaumig schlagen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark auskratzen. Vanillemark und Schote zusammen mit Sahne und Zucker aufkochen und das Ganze durch ein Sieb passieren. Kuvertüre fein hacken, zusammen mit dem Rum zugeben und glattrühren.

Die Schokoladenmasse mit einem Schneebesen mit der Buttermasse verrühren.

Diese Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle 10 geben und 100 kleine Häufchen auf ein Backpapier dressieren.

Alternativ die Masse in einen Hohlkörper (Pralinenform) spritzen und die Kuvertüre darüber geben. Überschüssige Kuvertüre mit einem langen Messer abschaben und anschließend kühlen.

Nach ca. einer Stunde bei Raumtemperatur oder 10 Minuten im Kühlschrank diese Häufchen zu Kugeln rollen.

400 g Kuvertüre auf 32 Grad temperieren. Die Kugeln erst in Kuvertüre tauchen, dann in Kakao wälzen.

