

## Zutaten

Ergibt: ca. 70 Stück (Ø 26 mm)

### GANACHE

200g Dunkle Couverture  
(65% Kakaogehalt)

110g Vollrahm (Sahne,  
35% Milchfett)

### VERMICELLES

260g Vermicelles (Maronen-Püree)

30g Kirsch

30g Zuckersirup

### Fertigstellung

70 Stk. Dunkle Truffes-Hohlkugeln  
(Ø 26 mm)

Dunkle Couverture (65% Kakaogehalt)

### TIPPS

Haltbarkeit: 4 Tage (im Kühlschrank)

# Vermicelles-Truffes

## Zubereitung

1. Für die Ganache den Vollrahm aufkochen und über die kleingehackte Couverture giessen. Kurz stehen lassen, dann behutsam vermischen, zudecken und zum Abkühlen bei Raumtemperatur zur Seite stellen.
2. Die Vermicelles mit dem Kirsch sowie dem Zuckersirup mischen und die Truffes-Hohlkugeln jeweils bis zur Hälfte damit befüllen.
3. Die Truffes-Hohlkugeln mit der Ganache fertig befüllen.
4. Die Öffnung der Hohlkugeln mit temperierter Couverture verschliessen und die Pralinen anschliessend in der Couverture tunken. Etwas anziehen lassen und über ein Kuchengitter rollen, damit sich die typischen Truffes-Spitzchen bilden.

