Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MATCHA TRÜFFELN MIT BITTERSCHOKOLADE

ZUBEREITUNG: 10 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN.

Und hier bin in schon wieder, ich wollte die Rezepte einfach so mit euch teilen und nicht immer ein Paar Tage dazwischen warten. Ich habe die ganzen Trüffelsorten zusammen gemacht und kann nicht al zu lange warten bis ich sie veröffentliche! Also hier geht es zum ersten Rezept: Bitterschokoladen Trüffeln mit Matcha Tee. Ich liebe Machta und bereite oft eine weiße Schokoladen-Ganache mit etwas Matcha für meine Macarons. Heute wollte ich mal den Matcha mit einer bitteren Noten kombinieren. Es passt perfekt. Ich muss aber gestehen, dass man den Geschmack besser herausschmeckt, wenn die Trüffeln in einer Kakao-Matcha Mischung gerollt werden. Direkt in die pure Trüffel finde ich die Note sehr leicht aber Ihr könnt es intensiver machen, ja nach Geschmack!

Also diese kleinen Trüffeln habe ich für den Adventskalender und die kleinen Geschenktüten für meinen Mann und Sohn gezaubert □□

Zutaten für 20-23 Matcha und Zartbitter Schokolade Trüffeln:

100 g Zartbitterschokolade: bitte eure Lieblingsschokolade nehmen (wenn möglich, ohne Palmöl) für mich war es Andoa Noir 70 % von Valrhona, Matcha Tee ….

125 ml Sahne, 30 g Butter, und 1 TL Honig

1- Die Sahne, den Honig und die Butter in einem kleinen Kochtopf leicht erhitzen (40°C), und dann die warme Flüssigkeit auf die Schokolade gießen … 1 TL Matcha Tee eingeben und schön cremig rühren.

Jetzt geht die Creme in den Kühlschrank für Minimum 1 Stunde bis die Masse fest wird.

2- Die Creme aus dem Kühlschrank rausnehmen und mit 1 TL kleine Kugel nehmen. Zwischen die Hände rollen und dann in eine Mischung aus Zarbitterkakao und Matcha rein walzen …

Die kleinen Trüffeln können bis 2 Wochen in dem Kühlschrank aufbewahren werden.

Es geht wirklich schnell, man braucht keine extra Utensilien und das Rezept kann endlos variiert werden …. und meine anderen Variationen kommen gleich … □□

Euch einen wunderschönen 1. Advent und Gros Bisous

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de