Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TRÜFFELN MIT PIMENT D’ESPELETTE

ZUBEREITUNG: 50 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN.

Coucou … hier eine scharfe Variante für meinen Papa! Truffes au piment d’Espelette. (ja, ich weiß, die Fotos sehen ein bisschen komisch aus .. aber glaubt mir, es war total lecker!).

Für meinen Papa suche ich immer etwas Kräftiges. Er sagt immer, dass er nicht so gerne Süßes isst. (Aber ich und meine Maman wissen es besser!) Er ist eigentlich sehr einfach. Er nascht für seine Leben gern französischen Nougat (so viel zum Thema „ich esse keine süße Sache!) und alles was einen kleinen Schuss oder Peps hat.

Letztes Jahr hatte ich für ihn kleine Whisky Pralinen gemacht, dieses Jahr sind diese kleine scharfe Piment d’Espelette Trüffeln dran. Er hat sie zum ersten Advent genascht …. und wisst Ihr was ? nach 15 Minuten waren sie alle weg! Und ich glaube nicht, dass mein kleiner Léandre sie gegessen hat! Sie waren ziemlich scharf.

Also hier kommt das Rezept : Gaaaanz einfach ! Ich lasse euch aber nach eurem Geschmack die Creme mit dem Chili würzen.

Zutaten für Trüffeln mit Piment d’Espelette :

100 g Zartbitterschokolade (ohne Palmöl) für mich Abiano 85 % von Valrhona, 140 ml Sahne, etwas Piment d’Espelette , Zarbitterkakao

1- Die Sahne erhitzen und auf die Schokolade gießen. Das Ganzen rühren bis es cremig wird und 1/2 TL Piment d’Espelette eingeben. (ihr könnt hier ganz nach eurem Geschmack dosieren) . Die Creme in den Kühlschrank stellen, bis sie fest wird. (ungefähr 30-40 Minuten)

2- 2-3 EL Zarbitter Kakao mit ein bisschen Piment d’Espelette mischen …

…. ein bisschen von dre Schokolade Creme auf das Kakao platzieren und einrollen.

Die Kugeln stelle ich dann noch ein bisschen in den Kühlschrank, so dass sie wirklich ganz fest werden .

Et Voilà ! noch eine kleine Geschenkidee für euren Liebsten ! und besonders für Männer. Man weiss doch, wie schwierig es ist, wenn man ein Geschenk für seinen Papa sucht!

Ich wünsche euch einen schönen Abend und bis bald !

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