

Tee-Trüffel



Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 200 g Crème Fraîche
- 15 g schwarze Teeblätter
- 300 g weiße Schokolade
- 25 g weiche Butter
- ca. 50 g Puderzucker

Zubereitung:

Ich habe Assam-Tee genommen. Notfalls kann man auch Vanillezucker nehmen, es ist aber kein Vergleich zum Geschmack der Vanilleschote!

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Rückseite des Messers auskratzen.

Die Crème Fraîche in einen kleinen Topf geben, aufkochen und vom Herd nehmen.
Die Teeblätter und das Fruchtfleisch der Vanilleschote einrühren und 5 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die weiße Schokolade hacken.

Die Creme durch ein Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Es sollten keine Teeblättchen mehr darin sein.

Die Masse nochmals erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.

Die Schokolade und die Butter hinzu geben und in der Masse schmelzen lassen.
Anschließend in eine Schüssel gießen und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Ganache mit dem Handmixer aufschlagen (oder Schneebesen).

Den Puderzucker auf Pergament- oder Backpapier streuen. Von der Ganache mit 2 Teelöffeln Stücke abteilen und rollen oder wie hier ungleich formen. In reichlich Puderzucker wälzen. Auf einem mit Pergament- oder Backpapier belegten großen Küchenbrett ablegen und aushärten lassen.

Diese Pralinen können ca. 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Dazu sollten sie in einer verschließbaren Plastikschiessel gelagert werden, zwischen jede Lage etwas Pergamentpapier legen.

Leckerer Nachen!!! 😊