



# Tonka-Bohnen-Ganache Trüffel

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Die „Himmlischen“ aber preiswert hausgemacht

## Zutaten

- Für die Ganache:
  - 30 g Sahne
  - 30 g Butter
  - 1/2 Tonka Bohne, auf der feinen Küchen-oder Muskatnussreibe gemahlen
  - 250 g Vollmilch Kuvertüre, grob gehackt
- Für den Überzug:
  - 200 g dunkle Kuvertüre, auf einem heißen Wasserbad aufgelöst
  - Etwas Kakaopulver zum wenden
  - Zahnstocher

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Ganache:

### Schritt2

Die geriebene Tonika Bohnen mit der Sahne und der Butter kurz aufkochen und die gehackte Kuvertüre dazu geben.

### Schritt3

Zerfallen lassen, glatt rühren und mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank auskühlen lassen.

### Schritt4

(Falls sich die Ganache trennt, ein wenig Sahne zugeben und mit dem Stabmixer verrühren)

### **Schritt5**

Mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und mit kalten Händen Kugeln formen.

### **Schritt6**

Noch einmal 20 min. in den Kühlschrank stellen, durch kühlen lassen und jeweils 1 Zahnstocher hinein stecken.

### **Schritt7**

### **Schritt8**

Danach durch die aufgelöste Kuvertüre ziehen, etwas abtropfen lassen und nebeneinander in eine Gartengurke stecken, dadurch bilden sich keine Druckstellen.

### **Schritt9**

Nach dem Festwerden in Kakaopulver wenden oder bestäuben.

### **Schritt10**

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** hausgemacht, preiswert, teegebäck, trüffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tonka-bohnen-ganache-trueffel/>