



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/>