

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### ZIMTRUFFEL

#### Zutaten:

1 dl Vollrahm  
300 g Vollmilchschokolade  
½-1 EL Zimtpulver

#### Für die Hülle:

150 g temperierte Zartbitterkuvertüre  
100 g Kakaopulver

#### Zubereitung:

Für die Füllung die Vollmilchschokolade sehr klein schneiden. Die Sahne und das Zimtpulver in einen kleinen Topf geben. Den Vollrahm und das Zimtpulver in einen kleinen Topf geben. Sahne bei starker Hitze zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen. Den Topf von der Herdplatte ziehen.

Die gehackte Vollmilchschokolade in die Sahne geben und in wenigen Zügen glatt rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Etwas Kühl stellen, bis sie etwas angedickt ist. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Hohlkugeln füllen. Anschliessend in temperierter Kuvertüre wenden. Trüffel in das Kakaopulver legen und mit einer Pralinengabel darin wälzen, bis er vollkommen mit Kakao bedeckt ist.

Tipp: Sie können den Zimt auch durch andere Gewürze austauschen, z.B. durch Kardamom, Lebkuchengewürz, Chilipulver oder Pfeffer. Sie können auch die Hülle mit einem Hauch von Gewürzen verfeinern. Besonders spannend eine Prise Meersalz, im Mörser ganz fein zermahlen und unter das Kakao gemischt, überrascht den Geniesser und sensibilisiert die Geschmacksknospen für den Inhalt des Trüffels.

### APHRODISIAS SCHOGGI-TALER

#### Zutaten:

350 g Zart-/Edelbitter Couverture (ca. 70%)  
evtl. 1 KL Cacao-Butter

#### Garnitur:

½ Tasse Rosa Pfefferbeeren  
½ Tasse Mandelblättchen, Cranberrys etc. je  
½ Tasse Limone, Schale  
etwas Fleur de Sel  
etwas Lebkuchengewürz

#### Zubereitung:

Die Schokolade fein hacken und entweder im Wasserbad schmelzen oder im Backofen bei 50° Grad auf der 2ten Schiene von unten in 15-20 Minuten schmelzen lassen. Kuvertüre ab und zu umrühren. Topf aus dem Ofen nehmen und die restliche Kuvertüre dazugeben bis diese verschmolzen ist.

Alle Garnituren bereitstellen. Ein flaches Backblech mit Backpapier belegen. Für 4-5 Taler in einer Reihe, je ½ - 1 EL Kuvertüre auf das Blech geben. Das Blech mehrmals leicht auf den Tisch klopfen, so dass die Kuvertüre dünn zu einem Kreis zerfliesst. Nach Belieben mit Ingwer, Rosa Pfefferbeeren, Fleur de Sel, oder Lebkuchengewürz bestreuen. Den Vorgang wiederholen und mit den restlichen Gewürzen garnieren. Falls die Kuvertüre nicht fest wird – kurz in den Kühlschrank stellen.

**Tipp!** Schokolade nie im Kühlschrank aufbewahren – wird GRAU! Lieber in den Keller oder Tiefkühlschrank zur Aufbewahrung. IDEALE LAGERTEMPERATUR 16-19/20° C.