

Grand Marnier - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Rahm (=Sahne)
80	Gramm	Grand Marnier
30	Gramm	Butter
500	Gramm	Milchcouverture

Anleitung:

Die Canache wie bei den Bananentruffes zubereiten. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Dann in Schokoladenpulver rollen (siehe auch Champagnertruffes).