

teuflische Eierlikör-Chilitrüffel

Zutaten

70 g Sahne
35 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
20 g geklärte Butter
180 g weiße oder dunkle Kuvertüre
1/4 bis 1/2 Teelöffel scharfen Chili oder Cayennepfeffer (nach Geschmack!)
45 Pralinen-Hohlkörper
150 g weiße Kuvertüre
Chiliflocken zum Verzieren



Zubereitung

Kuvertüre klein hacken. Die Sahne zum Kochen bringen, von Herd nehmen, die Kuvertüre unter Rühren in der Sahne auflösen. Wenn die Kuvertüre vollständig aufgelöst ist, zuerst die geklärte Butter untermischen und gründlich vermischen. Danach das Chilipulver einrühren. (Es eignen sich auch winzig klein geschnittene getrocknete, scharfe Peperonisoten.)

Je nach gewünschtem Schärfegrad kann man natürlich mehr oder weniger Chili nehmen. Wichtig, die Chili sehr gründlich mit der Masse zu vermischen, sonst hat man später manche extrem scharfe Trüffel und manche mit weniger Schärfe im Geschmack. Die Pralinenmasse auf ca. 30° C abkühlen lassen, dann erst den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben.

Die abgekühlte Pralinenmasse, mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Hohlkugeln abfüllen. Anschließend die Pralinenkugeln etwas stehen lassen, bis sich eine leichte Haut gebildet hat.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Hohlkugeln mit Hilfe eines Spritzbeutels verschließen. Sobald der Verschluss getrocknet ist, die Pralinenkugeln kurz in Kuvertüre eintauchen und abtropfen lassen, dann mit Chiliflocken bestreuen. Die fertigen Eierlikörpralinen auf einer Alufolie absetzen und vollständig trocknen lassen.

Leser-Tipp

Man kann die Chiliflocken zum bestreuen auch weg lassen und die Pralinen dafür in Kakao, Puderzucker wälzen, je nach Geschmack. Man kann auch Kuvertüre auf die Hand geben und die Kugeln dann damit bearbeiten, so wird die Praline in der Umhüllen ungleichmäßiger, aber Handschuhe dazu anziehen.

[Link zum Rezept: teuflische Eierlikör-Chilitrüffel](#)