



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

GRÜNTEE-TRÜFFEL MIT WEISSER SCHOKOLADE

Rezeptquelle: Sweets von Nicole Stich, Seite 149

Menge ergibt ca. 36 - 38 Stück

- 2 Bio-Limetten
- 100 Gramm Rahm
- 1 1/2 - 2 Teelöffel Matchapulver
- 1 Esslöffel Zucker
- 50 Gramm Puderzucker
- 350 Gramm weisse Couverture

1. Limetten heiss waschen, abtrocknen und die Schale fein reiben (ohne das bittere Weisse)

2. Schale von 1 Limette mit dem Rahm und dem Matchapulver in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, gut umrühren, vom Herd ziehen und 15 Min. ziehen lassen

3. Inzwischen übrige Limettenschale mit dem Zucker im Mörser fein zermahlen, dann mit Puderzucker vermengen und in einen tiefen Teller sieben.

4. Couverture fein hacken und in eine Metallschüssel geben
5. Eine rechteckige Form mit ca. 25 - 28 cm Länge mit Klarsichtfolie auslegen
6. Matcha-Limetten-Rahm erneut zum Kochen bringen und durch ein feines Sieb über die Couverture giessen - Limettenschale dabei mit einem Löffelrücken gut ausdrücken
7. Kurz stehen lassen, dann mit einem Gummispatel rühren, bis sich die Couverture komplett aufgelöst hat. Falls sie sich nicht ganz auflöst, mit einem heissen Wasserbad nachhelfen
8. Schokomasse in die vorbereitete rechteckige Form giessen, abdecken und ca. 2 - 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen
9. Trüffelplatte auf ein Arbeitsbrett stürzen, Folie abziehen und die Platte in 36 - 38 mundgerechte Stücke schneiden
10. Entweder gleich im Limettenzucker wälzen oder mit kühlen Händen schnell zu kleinen Kugeln formen und erst dann im Zucker wälzen
11. Luftdicht verpackt sind die Grüntee-Trüffel ca. 1 - 2 Wochen im Kühlschrank haltbar

Als Tipp gibt Nicole Stich im Buch an, dass die Trüffel ganz klassisch anstatt in Limettenzucker mit geschmolzener weisser Schokolade überzogen werden können. Das ist sicher eine feine Alternative.