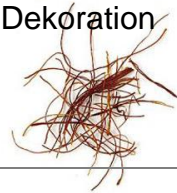


Chili-Cognac-Trüffel

200 g Schlagobers
 40 g Glukosesirup
 40 g Butter
 400 g dunkle/ weiße
 Kuvertüre
 90 g Cognac
 Chili nach Geschmack
 63 Hohlkugeln

Überzug: dunkle Kuvertüre;
 Chilifäden
 und weiße
 Kuvertüre
 zur
 Dekoration



Aus Schlagobers, Butter, **Kuvertüre** und **Glukosesirup** eine Canache kochen und anschließend abkühlen lassen.

Cognac und **Chili** zugeben. Masse auf max. 28°C abkühlen (bei zu hoher Temperatur würden die Hohlkugeln schmelzen) und so in die **Hohlkugeln** füllen, dass keine Luftblasen entstehen.

Öffnungen mit **Kuvertüre** verschließen (mit *Spritzfläschchen*).

Kugeln mit **dunkler Kuvertüre** überziehen und nach dem Anziehen auf **Gitter** rollen oder mit weißer Kuvertüre verzieren.

Mit **Chilifäden** garnieren.

Alternativ: Mit **Esslack** (Gold, Silber, Rot) besprühen oder mit **Lebensmittelfarbe** bestauben



Nr.	Produkte auf www.zumKochen.at	Preis pro Einheit
1	Hohlkugeln 26 mm, 63 Stk; WEISS, VOLLMILCH, ZARTBITTER	€ 6,90
2	NEU: Hohlkugeln 26 mm, 63 Stk; mit goldenen Sternen	€ 9,90
3	Callebaut Schokoladecallets 500 g, WEISS, VOLLMILCH, ZARTBITTER	ab € 6,90
4	Glukosesirup in Pulverform, 80 g	€ 3,50
5	Lebensmittelfarben (gold, silber, granatrot, blau, kiwigrün, violett, orange)	ab € 7,90
6	Silpat Backmatte 30 x 40 cm, professionell	€ 19,90
7	Mastrad Backmatte 30 x 40 cm	€ 14,00
8	Mastrad Backmatte 40 x 62 cm	€ 22,00
9	Esslack gold / silber / rot / blau	€ 25,90
10	Überziehgitter 40 x 60, Edelstahl	€ 29,90
11	Pralinengabel-Set	€ 16,50
12	Spritzfläschchen aus Kunststoff, 50 ml, 100 ml, 250 ml	ab € 2,90
13	Chili (Ancho, Pasilla, Pequin, Guajillio, Japaleno, Habanero, ...)	ab € 6,90
14	Chilifäden, 10 g	€ 4,90
15	Bücher zum Thema Schokolade, Pralinen und Konfekt	ab € 10,30

