Zimt-Walnuss-Trüffel

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	163 kcal/ 680 kJ	Fett:	12,3 g
Eiweiß:	2,1 g	Davon gesättige Fettsäuren:	4,3 g
Kohlenhydrate:	10 g	ungesättige Fettsäuren:	8 g

Zutaten für 35 Portionen :

50 g	kalifornische Walnüsse
150 ml	Schlagsahne
3 TL	Zimt
300 g	Zartbitter-Kuvertüre
25 g	Kokosfett
3 EL	Birnengeist*
Außerdem	
400 g	weiße Kuvertüre
25 g	Kokosplattenfett
35	schöne kalifornische Walnusshälften (35 Stück = ca. 100 g)

*kann je nach Hersteller Gluten enthalten

Zubereitung:

1. Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Sahne und Zimt in einen Topf geben. Einmal aufkochen.

2. Kuvertüre und Kokosfett in kleine Stücke schneiden und unter Rühren in der Zimt-Sahne auflösen. Walnüsse und Birnengeist einrühren.

3. Eine rechteckige Form (ca. 15x21 cm) mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Klarsichtfolie auslegen. Die Trüffelmasse einfüllen und glatt streichen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

4. Die weiße Kuvertüre in Stücke schneiden und zusammen mit dem Kokosfett in eine kleine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei ab und zu umrühren.

5. Die Trüffelmasse stürzen und die Folie abziehen. In 35 Stücke (ca. 3x3 cm) schneiden. Jedes Trüffelstück auf eine Gabel (am besten eine Pralinengabel) setzen und in die Kuvertüre tauchen. Auf ein Pralinengitter setzen und mit einer Walnusshälfte verzieren. Da die Kuvertüre auf der gekühlten Trüffelmasse schnell fest wird, immer portionsweise arbeiten. Trüffel in den Kühlschrank stellen.

6. Trüffel vorsichtig mit einem Messer vom Gitter lösen. Nach Belieben in kleine Papier- oder Staniolmanschetten setzen. Anschließend Trüffel gut gekühlt aufbewahren.