



hr1-DOLCE VITA

## **Christian Ruzicka**

### **Passionsfrucht-Mango-Trüffel**

#### **ZUTATEN**

110 g weiße Kuvertüre  
85 g Mango-Mark  
50 g Passionsfrucht-Mark  
25 g weiche Butter  
fertige weiße Trüffel-Hohlkugeln

#### Dekoration und zum Verschließen der Trüffel-Hohlkugeln:

30 g weiße Kuvertüre  
Passionsfruchtpulver oder Puderzucker

#### **ZUBEREITUNG**

Mango- und Passionsfruchtmark kochen und unter die aufgelöste Kuvertüre langsam und in mehreren kleinen Portionen unterrühren.  
Abkühlen lassen auf 35-40°C.

Weiche Butter unterrühren. Mit dem Spritzbeutel in weiße Hohlkugeln einfüllen.  
Mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

Etwas weiße Kuvertüre auflösen und damit das Loch der Hohlkugel vollständig verschließen.  
Über Nacht auskühlen lassen.

Am nächsten Tag erneut weiße Kuvertüre auflösen und in der Hand oder auf der Arbeitsplatte die Trüffel darin rollen. Anschließend in Passionsfruchtpulver oder Puderzucker rollen und absieben.