

Genießen

Rezept von Lisa Rudiger aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 07.05.2026

Tiramisu-Trüffel-Pralinen Für 25 Stück

Zutaten:

Für die Trüffelmasse

30 g Löffelbiskuits
 200 g Kuvertüre, weiß
 70 g Schlagsahne
 2 EL Espresso, kalt (oder starker Kaffee)

Für die Fertigstellung

100 g Löffelbiskuits
 2 TL Back-Kakao
 150 g Vollmilch-Kuvertüre

Außerdem

Blitzhacker
 flacher Teller
 Backpapier
 Schlagkessel mit Standring (oder Edelstahlschüssel)

Zubereitung:

1. **Für die Trüffelmasse** die Löffelbiskuits am besten in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken.
2. Die Sahne in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen.
3. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die gehackte Kuvertüre unterrühren, bis diese vollständig aufgelöst ist.
4. Espresso und Löffelbiskuits unterrühren und die Masse abgedeckt mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie festgeworden ist.

Lisas Tipp: Am besten bereiten Sie die Trüffelmasse am Vortag zu und lassen sie abgedeckt bei Zimmertemperatur (nicht im Kühlschrank) festwerden.

5. Einen flachen Teller mit Backpapier auslegen. Aus der Masse mit sauberen Händen 25 Kugeln (à etwa 12 g) formen und auf dem vorbereiteten Teller festwerden lassen.
6. Zur **Fertigstellung** der Trüffel die Löffelbiskuits am besten in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Die Brösel und den Kakao in eine flache Schale geben und mischen.
7. Die Kuvertüre mit einem großen Messer klein hacken. 100 g Kuvertüre in einen Schlagkessel mit Standring geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren bis zu einer Temperatur von etwa 40 Grad schmelzen.
8. Den Kessel vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Kuvertüre mit der restlichen gehackten Kuvertüre (50 g) unter gelegentlichem Rühren auflösen und wieder abkühlen.
9. Die Kugeln nacheinander am besten mit sauberen Händen mit der geschmolzenen Kuvertüre umhüllen, sofort in den Bröseln wälzen und auf Backpapier trocknen lassen.
10. Die Trüffel halten sich luftdicht verpackt etwa 1 Woche.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-tiramisu-trueffel-pralinen-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.