

© Céline de Cérou pour France Olive

Trüffel aus dunkler Schokolade,

Mandeln und huile d'olive de Nice g.U.

Für 20 Trüffel:

- *200 g Zartbitterschokolade*
- *100 g Schlagsahne*
- *20 g **huile d'olive de Nice g.U.***
- *40 g gehackte Mandeln*

Zum Wälzen:
- *Ungesüßtes Kakaopulver*
- *Geröstete, gehackte Mandeln*

Vorbereitung: 30 Minuten
Kochen: 5 Minuten
Ruhezeit: 3 Std

Die Schokolade fein hacken.

Die Sahne erhitzen, bis sie leicht zu köcheln beginnt. Die heiße Sahne über die Schokolade gießen und verrühren, bis eine glatte Ganache entsteht. Das Olivenöl Huile d'olive de Nice g.U. und die gehackten Mandeln unterrühren.

Die Ganache 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
Die gehackte Mandeln in einer Pfanne unter ständigem Aufpassen leicht anrösten.

Mit einem Löffel kleine Kugeln aus der Ganache formen. Die Trüffel in Kakaopulver oder geröstete Mandeln wälzen.

Noch köstlicher - eine raffinierte Variante: vor dem Formen jeweils eine ganze geröstete Mandel oder ein kleines Stück getrocknete Aprikose in die Mitte jeder Trüffel geben.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nice g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine Weichheit und die Aromen der Mandeln, rohen Artischocke, Ginsterblüten, Heu, Gras, Blätter, Pâtisserie, reife Äpfel, Trockenfrüchte und die Zitrusnoten.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden: Nyons g.U. oder Languedoc g.U..

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026