

PRESSEINFORMATION

März 2016



Süße Verführer zum Muttertag: Amarula Trüffel

Am Muttertag sagen wir der wichtigsten Frau in unserem Leben Danke. Die edlen Trüffel mit cremigem Amarula Likör von Food-Bloggerin Heike Niemoeller versüßen jeder Mama den Tag.



Bild: Amarula Trüffel

Natürlich bedarf es nicht erst eines Feiertages, um unseren Müttern zu sagen, wie viel sie uns bedeuten. Und doch ist der Muttertag ein wunderbarer Anlass, unseren Mamas zu zeigen, wie wichtig sie uns sind. Frische Blumen und eine kleine Aufmerksamkeit kommen dabei immer gut an. Die selbstgemachten Trüffel von Food-Bloggerin Heike Niemoeller sehen fein aus und sind doch schnell zubereitet. Mit knackigen Macadamianüssen und Amarula, dem exotisch-fruchtigen Creamlikör aus Südafrika, sind sie kleine Häppchen schokoladigen Glücks.

Amarula Trüffel

Zutaten für 12 Trüffel:

200 g Vollmilchschokolade
2 EL Amarula
2 EL Sahne
100 g gesalzene Macadamianüsse

Zubereitung:

Zuerst die Schokolade fein hacken, um sie dann im Wasserbad zu schmelzen. Für das Wasserbad werden ein kleiner Topf und eine Schüssel, die auf den Topf passt, ohne hinein zu fallen, benötigt. Den Topf zu einem Drittel mit Wasser füllen, dabei darauf achten, dass das Wasser nicht den Boden der Schüssel berührt. Wasser zum Kochen bringen und die Platte dann auf mittlere Hitze zurückschalten. Nun die Schüssel mit der gehackten Schokolade auf den Topf setzen und diese unter Rühren schmelzen lassen.

Ist die Schokolade komplett geschmolzen, den Amarula und die Sahne hinzugeben. Die Pralinenmasse mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Zutaten gut miteinander verbunden haben. Die Pralinenmasse anschließend in eine flache Schüssel mit Deckel geben und für mindestens zwei Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit können die Macadamianüsse zum Ummanteln der Trüffel vorbereitet werden. Nüsse in eine Küchenmaschine geben und kurz zerkleinern. Wer keine Küchenmaschine hat, kann die Nüsse auch mit dem Messer hacken.

Ist die Pralinenmasse vollständig abgekühlt, können die Trüffel geformt werden. Am einfachsten geht dies mit einem kleinen Eisportionierer. Die Kugeln etwa eine halbe Minute in den Händen rollen bis sie weich werden, dann in den Nussstückchen wenden.

Die Trüffel sollten jetzt noch einmal in den Kühlschrank, damit sie richtig fest werden.



Weitere kreative Rezepte gibt es unter blog.amarula.de.

Weitere Infos zum Amarula Cream Likör gibt es auf unserer Presseseite: presse.amarula.de.

Über Amarula:

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

Bitte Copyright beachten: © Heike Niemoeller für Amarula.

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Pressekontakt:

CrossPR GmbH
Anna-Sophie Dimnik
Hildebrandtstraße 24 A
40215 Düsseldorf
Tel: 0211 – 8 66 52.448
Fax: 0211 – 8 66 52.200
amarula@crosspr.de