

Pijane trufelki wiśniowe



DOMASKOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gorzka czekolada	100 gram
masło	1 łyżka
wiśniówka	1 łyżka
słodka śmietanka	5 łyżek
gorzkie kakao	8 łyżek
wiśnie z alkoholu	12 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę umieścić w żaroodpornej misce, miskę umieścić w tzw. kąpeli wodnej i zacząć ogrzewać. Kiedy czekolada się rozpuści dodać śmietankę i wiśniówkę i mieszać, aż masa będzie jednolita, zdjęć z kąpeli miskę i do masy dodać masło, cały czas mieszać, aż się rozpuści.

Wstawić masę do lodówki na 2 godziny.

Wisienki osuszyć na ręczniku papierowym, wyjąć masę czekoladową z lodówki, zamieszać ją, by lekko odtajała. Na spodek wysypać kakao, a dłonie wysmarować masłem. Nabierać masę małą łyżeczką, lekko ją rozpląszczać i kłaść na środek wisienkę, zaklejać i formować kuleczki, każdą kuleczkę obtaczać w gorzkim kakao i układać obok siebie na pergaminie.

Trufelki wstawić na całą noc do lodówki, następnego dnia umieścić je w mini-papilotkach.