Snow balls, czyli trufle handmade .*.

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

masło	110 g (w pokojowej temperaturze)
gorzka czekolada	40 g
czekolada mleczna	40 g
cukier puder	100 g

Posypka

cukier puder	50 g
cukier z prawdziwą wanilią	1 opakowanie
kakao	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W kąpieli wodnej rozpuścić połamane na kostki czekolady. Masło pokroić w małą kosteczkę. Czekoladę gorzką i mleczną połamać na kosteczki i roztopić w kąpieli wodnej. Odstawić do wystygnięcia.
Masło rozdrobnić i utrzeć mikserem z cukrem pudrem na miękką jednolitą masę. Następnie cały czas miksując, stopniowo wlewać rozpuszczoną czekoladę. Wstawić do lodówki na około 2 godziny, aby masa stężała, lecz nadawała się do formowania.
Uformować z masy stożki lub kulki i wstawić do lodówki do całkowitego stężenia. Wyjąć z lodówki i część posypać kakao, a część posypką z cukru pudru zmieszanego z cukrem z prawdziwą wanilią.