

Trufle czekoladowe.



Christopher <http://edicook.blog>

CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	20 dag
koniak	3 łyżki
masło	5 dag
śmietana kremowa 30% lub 36%	6 łyżek
kakao	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekolada! Na samą myśl ślinka napływa nam do ust i czujemy dreszcz rozkoszy. Pracując we Francji jadłem niesamowite trufle i często wracam do nich tęsknymi myślami. Dzisiaj proponuję domowe trufelki, które też są warte grzechu rozpusty i mogą konkurować z najlepszą bombonierką.

W kąpieli wodnej podgrzać do wrzenia masło i śmietankę. Dalej nie gotować.

Dodać połamaną czekoladę i mieszać, aż się roztopi.

Wlać koniak, wymieszać. Przestudzić tak, by można było wycisnąć małe stożki lub toczyć w palcach małe kulki.

Kakao wsypać do małej miseczki i obtoczyć w nim czekoladowe trufle.

Trufle włożyć do małych papilotek i schłodzić.

Jeżeli chcemy mieć trufle o innym smaku dodajmy np. likier pomarańczowy czy miętowy.

I mamy około 30 sztuk tej rozkoszy dla podniebienia!