

Trufle z awokado z orzeszkiem



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	250 gram
masło	60 gram
awokado	1,5 sztuki
orzechy laskowe	ok 18 sztuk
kakao	do obtoczenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czekoladę łamiemy w kostki i umieszczamy w garnku. Dodajemy do niej masło. Tak przygotowane składniki podgrzewamy na małym ogniu do rozpuszczenia i połączenia. Masę cały czas mieszamy. Gotową zdejmujemy z ognia.
- KROK 2 Awokado nacinamy w połowie, przekręcamy i usuwamy pestkę. Następnie obieramy je ze skórki i rozgniatamy widelcem. Owocową miazgę dodajemy do rozpuszczonej czekolady i mieszamy całość do połączenia składników.
- KROK 3 Przygotowaną masę przelewamy na talerz wyłożony papierem do pieczenia lub folią spożywczą. Masę pozostawiamy do zastygnięcia. Najlepiej włożyć ją do lodówki na około 1-1,5 godziny (Aby przyspieszyć zastygnięcie, włożyłam do zamrażalnika).
- KROK 4 Zastygniętą masę truflową układamy na deseczce i dzielimy na kwadraty.
- KROK 5 W każdy kwadrat wtykamy orzeszka. Formujemy trufle.
- KROK 6 Gotowe obtaczamy w kakao. Gotowe.