Walentynkowe trufle

JADWIGA/JAGA85

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czekolada gorzka	200 gram
czekolada mleczna	50 gram
śmietana 30%	110 gram
masło	55 gram
cukier puder	50 gram
likier kawowy	30 ml
kakao do posypania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Śmietankę przelewamy do garnuszka. Dodajemy do niej połamaną czekoladę, masło oraz cukier puder. Tak przygotowane składniki rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Do rozpuszczonej masy dodajemy likier. Płynną masę truflową odstawiamy na kilka godzin do zastygnięcia (np. na noc). Najlepiej by znajdowała się ona w naczyniu o płaskim dnie. Masa powinna być rozlana na wysokość około 1,5 cm (by potem było łatwo wycinać serca).

KROK 2 Zastygnięty truflowy blok wyjmujemy na deseczkę. Aby łatwo wyszedł delikatnie podgrzewamy dno garnuszka, a brzegi masy oddzielamy nożem.

KROK 3 Z otrzymanego bloku wycinamy za pomocą foremki serca. Powstałe „okrawki” formujemy w kule truflowe lub napełniamy nimi foremkę, dokładnie ugniatając i wyciskamy serca.

KROK 4 Powstałe trufle obtaczamy z kakao. Gotowe serca przechowujemy w chłodzie.