



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

Trufle czekoladowe

słodka przekąska

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

na grilla

Składniki:

- czekolada gorzka, 150 g
- śmietana 36%, 50 g
- masło, 75 g
- whisky, 1 łyżecz.
- miód, 10 g
- kawa, 1 łyżecz.
- kakao, 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

Czekoladę drobno posiekać i włożyć do większej miseczki. Śmietankę kremówkę doprowadzić do wrzenia, dodać kawę rozpuszczalną i miód. Zdjąć z ognia i dodawać stopniowo posiekaną czekoladę, mieszając do uzyskania jednolitej i gładkiej masy. Ostudzić i dodać miękkie masło oraz brandy (lub whisky), dokładnie wymieszać. Kwadratową lub prostokątną foremkę wyłożyć przezroczystą folią spożywczą i przełożyć do niej masę na grubość 2 cm. Odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny. Nabierać po 1 łyżce zastygłej masy i szybko formować trufle o fantazyjnym, nieregularnym kształcie. Trufle obtoczyć w kakao i ułożyć na tacce. Wstawić do lodówki i tam przechowywać.

