

Kulinaryny prezent czyli prawdziwe trufle czekoladowe



Liczba porcji: 20-30 sztuk



Czas przygotowania: 2,5 h

Czekolada biała z kokosem

200 g białej czekolady
30 g słodkiej, płynnej śmietany 30%
30 g masła
Wiórki kokosowe
2 krople olejku migdałowego

Do metalowej miski wkładamy pokruszoną czekoladę, śmietanę i masło.

Rondelek, na którym wygodnie można ustawić miskę, w połowie napełniamy wodą i doprowadzamy wodę do wrzenia. Zmniejszamy nieco ogień, ustawiamy miskę na rondlu.

Gotujemy wodę dopóki czekolada w misce się nie rozpuści, mieszając zawartość co jakiś czas.

Kiedy masa robi się gładka, możemy zacząć dodawać dodatki smakowe. Można również stworzyć własne kompozycje smakowe zachowując proporcje.

Czekolada mleczna z pomarańczami i chilli

200 g czekolady mlecznej
60 g słodkiej, płynnej śmietany 30%
30 g masła
50 g kandyzowana skórka pomarańczy
1 op. chilli mielone

Następnie pozostawiamy masy do ostygnięcia, najlepiej wstawiając je do lodówki.

Po kilku godzinach wyjmujemy miski z lodówki, małą łyżeczką nabieramy trochę masy, formujemy z niej kulkę o średnicy około 2-3 cm i obtaczamy w wybranej posypce.

Tak przygotowane trufle można przechowywać w lodówce do 7 dni.

Czekolada deserowa z orzechami

250 g gorzkiej czekolady mi. 55% kakao
200 g śmietanki 30%
10 g cukru
50 g masła
30 g orzechów laskowych
30 g orzechów włoskich

Posypki: kakao, wiórki kokosowe, siekane orzechy, sezam, itp.

