
TRUFELKI

Dodano: 2010-05-15 20:50:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1602 razy.

150 ml śmietany
3 tabliczki gorzkiej czekolady
3 łyżki rumu
kilka kropli aromatu rumowego
2 łyżki masła
łyżka posiekanych pistacji
8 dag białej kuwertyry
8 dag ciemnej kuwertyry
4 łyżki kakao
4 łyżki cukru pudru

Śmietanę podgrzać w rondelku, włożyć połamaną czekoladę, stopić, dokładnie wymieszać, zdjąć z ognia. Dodać rum, masło i aromat rumowy, utrzeć. Połowę masy wymieszać z pistacjami, odstawić do stężenia.

Ciemną i jasną kuwertyrę osobno rozpuścić w gorącej kąpeli wodnej.

Z masy formować kulki wielkości orzecha włoskiego. Nabijając na widelczyk, trufle z pistacjami zanurzać w białej kuwertyrze, a pozostałe w ciemnej. Odstawić do stężenia. Ciemne trufle obtoczyć w proszku kakaowym, jasne w cukrze pudrze.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>