
TRUFELKI Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI

Dodano: 2010-05-15 20:56:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1808 razy.

szklanka śmietany kremówki
2 i 3/4 tabliczki mlecznej czekolady (27,5 dag)
3 łyżki masła
3 łyżki syropu malinowego
10 dag suszonych śliwek
kolorowa posypka, pistacje i wiórki kokosowe

Czekoladę posiekać lub zetrzeć na tarce. Masło pokroić w małą kostkę. Śliwki posiekać. Śmietanę zagotować w rondelku. Zdjąć z ognia, wsypać czekoladę, mieszać do chwili, aż się rozpuści. Dodać masło, dokładnie wymieszać, wlać syrop malinowy, dodać śliwki, wymieszać. Masę przykryć folią aluminiową, wstawić na 4-5 godzin do lodówki. Uformować ok. 30 niewielkich kulek, obtoczyć w posiekanych pistacjach, wiórkach lub kolorowej posypce.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>