

Trufle czekoladowe z malinami i migdałami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut+ 2h czas schłodzenia masy

Liczba porcji: ok. szt. 20 truflí

Przygotowanie :

1. Rozpuść 200 g gorzkiej czekolady w kąpieli wodnej (czekoladę z opakowaniem wkładasz do głębokiego talerza lub miski, zalewasz gorącą wodę, przykrywasz talerzem i czekasz aż się rozpuści).
 2. W rondelku podgrzej 1/4 szklanki śmietanki i dodaj do niej rozpuszczoną czekoladę oraz 1 łyżeczkę aromatu z wanilii. Wymieszaj łyżką lub za pomocą blendera, a następnie wstaw masę do lodówki na około 2 godziny.
 3. W misce zmiksuj blenderem 100 g malin z 1 łyżeczką cukru pudru.
 4. Z masy czekoladowej formuj trufle, nadziewając je malinowym puree.
 5. Gotowe trufle obtocz w gorzkim kakao i w pokruszonych płatkach migdałowych.
 6. Trufle przechowuj w lodówce przed podaniem.
-

Wskazówki :

Zamiast formować trufle użyj silikonowej foremki na lód. Wtedy najpierw oprósz gorzkim kakao wgłębienie foremki wypełnij gęstniejącą masą i malinowym puree i wygładź powierzchnię.