

Čokoladni tartufi: neodoljiva delicija koja odmah popravlja raspoloženje

*Pogledajte recept za otmjene čokoladne kuglice obogaćene aromom naranče!
Čokoladni truffles savršen je desert za sve gurmane i istinske ljubitelje čokolade!*

Sastojci:

Smjesa za kuglice:

- 250 g čokolade za kuhanje
- 250 g maslaca
- 5 žutanjaka
- 50 g šećera u prahu
- naribana korica 1 naranče

Ostalo:

- kakao u prahu za valjanje kuglica

Priprema: Čokoladnu i maslac otopite na pari pa dodajte jedan po jedan žutanjak i miješajte smjesu pjenjačom. Dodajte šećer u prahu pa sve dobro izmiješajte pa kuhajte smjesu još nekoliko minuta. Kuhanu smjesu maknite s vatre i umiješajte naribanu koricu naranče. Smjesu ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku (4-5 sati). Žličicom uzimajte male komadiće smjese, oblikujte kuglice pa ih uvaljajte u kakao u prahu.

Slatki savjet: Čokoladne tartufe do posluživanja čuvajte u hladnjaku jer će se na sobnoj temperaturi otopiti.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook Slatki svijet