Trufle z dwóch rodzajów czekolady

Żeby wykonać ładną polewę z czekolady wystarczy ułożyć cukierki na widelcu, zanurzyć je w roztopionej czekoladzie, a następnie usunąć nadmiar polewy.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

LICZBA PORCJI:

30 trufli

SKŁADNIKI:

240 g czekolady deserowej, pokruszonej
70 ml śmietany kremówki
5 łyżek masła, pokrojonego w kostkę
1 łyżeczka esencji waniliowej
170 g białej czekolady, pokruszonej
170 g czekolady mlecznej, pokruszonej

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić kawałki czekolady deserowej ze śmietaną kremówką i 3 łyżkami masła w rondlu. Wymieszać. Dodać esencję waniliową

i ostudzić. Wstawić do lodówki na godzinę, aż masa zgęstnieje, ale wciąż będzie można ją mieszać.

2) Uformować z masy kulki o średnicy 1 cm. Rozpuścić kawałki białej czekolady z 1 łyżką masła w garnku. Wymieszać. Obtoczyć połowę kulek w polewie z białej czekolady. Ułożyć na pergaminie i odstawić, żeby polewa zastygła.

3) Rozpuścić kawałki mlecznej czekolady i resztę masła w garnku. Wymieszać. Obtoczyć resztę kulek w polewie z mlecznej czekolady. Ułożyć na pergaminie i odczekać, aż polewa zastygnie.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 trufla zawiera: 122 kcal, 9 g tłuszczów (w tym 5 g NKT), 9 mg cholesterolu, 23 mg sodu, 11 g węglowodanów, 1 g błonnika, 1 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock