

Trufle dulcey i kawa

Ingrédients

- 120g mietany kremówki
- 300g czekolady Dulcey
- 1 łyeczka miodu
- 8g kawy rozpuszczalnej (do smaku)

Préparation

1. Na wita w tym roku postanowiłam zmienić zwykłe trufle z ciemnej czekolady na trufle z czekolady dulcey i kawy.
2. Je li nie lubicie kawy, możecie oczywiście przygotować przepis bez niej, a je li chcecie silnego smaku kawy, możecie zwiększyć ilość kawy, dostosujcie to do własnych upodobań.
3. Zagotuj mietankę z miodem, dodaj kawę rozpuszczalną, a następnie wlej mieszankę w trzech ratach do roztopionej czekolady, mieszaj dobrze, aby uzyskać gładką masę ganache.
4. Pozwól jej ostygnąć i stwardnieć, następnie wóć ganache do rękawka cukierniczego i wyciń kulkę na arkusz papieru do pieczenia i umieść w lodówce.
5. Je li nie masz rękawka cukierniczego, możesz po prostu formować kulki ręcznie lub użyć formy.
6. Kiedy są już dobrze stwardniałe, obtocz je w proszku z kakao (lub w okruchach spekuloos, w rozpuszczonej czekoladzie, lub w czym tylko chcesz), a następnie delektuj się nimi!
7. Przechowuj je w lodówce przez kilka dni (około dwóch tygodni).