

Truffles za dulcey na kahawa

Ingrédients

- 120g ya krimu nzima ya maji
- 300g ya chokoleti ya Dulcey
- 1 kijiko cha chai cha asali
- 8g ya kahawa ya mumunyifu (rekebisha kulingana na ladha yako)

Préparation

1. Kwa sherehe za mwaka huu, nimeamua kubadilisha zile truffles za kawaida za chokoleti ya giza na kutengeneza kwa kutumia chokoleti ya dulcey na kahawa.
2. Ikiwa hupendi kahawa, unaweza bila shaka kufanya mapishi bila kuiongeza, na ikiwa unataka ladha kali ya kahawa unaweza kuongeza kiasi hadi 10 au , ni juu yako kurekebisha kwa mataakwa yako.
3. Leta krimu na asali kwenye chemchemi, ongeza kahawa ya mumunyifu kisha mimina mchanganyiko mara tatu kwa chokoleti iliyoyeyuka huku ukikoroga vizuri ili kupata ganache laini na inayong'ara.
4. Acha ipoe na igande, kisha weka ganache kwenye mfuko wa mapambo na utengeneze mipira midogo kwenye karatasi ya kuoka na uweke kwenye jokofu.
5. Ikiwa huna mfuko wa mapambo, unaweza tu kutengeneza mipira midogo kwa mkono au kijiko.
6. Zikiwa zimeshika vizuri, zizungushe kwenye kakao ya unga (au kwenye vidonge vya speculoos, au kwenye chokoleti iliyoyeyuka, au chochote unachotaka), kisha furahia!
7. Zinaweza kuhifadhiwa katika jokofu kwa siku chache (karibu wiki mbili).