

Dulcey & kahve trüfleri

Ingrédients

- 120g tam yağlı krema
- 300g Dulcey çikolata
- 1 çay kaşığı bal
- 8g çözünabilir kahve (tercihinize göre ayarlayın)

Préparation

1. Bu yıl tatiller için, alışılmış bitter çikolata trüflerini de iştirip dulcey çikolata ve kahve ile yapmaya karar verdim.
2. Eğer kahveden hoşlanmıyorsanız, tarifi kahveyi çıkararak yapabilirsiniz.
3. Aksine, güçlü bir kahve tadı istiyorsanız, miktarı 10 veya daha fazla çıkarabilirsiniz, tercihlerinize göre ayarlayın.
4. Kremayı ve balı kaynatın, çözünabilir kahveyi ekleyin ve karışımı üç seferde eritilmiş çikolatanın üzerine dökün, iyice karıştırarak pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde edin.
5. Soğumaya ve sertleşmeye bırakın, ardından ganajı bir sıkma torbasına koyun ve yağlı kağıt üzerine küçük toplar sıkın ve buzdolabına yerleştirin.
6. Eğer bir sıkma torbanız yoksa, elle veya kağıtla küçük toplar yapabilirsiniz.
7. iyice sertleştikten sonra, kakao tozuna (veya spekülös kırıntlarına, eritilmiş çikolataya veya istediğiniz başka bir şey) bulayın ve tadını çıkarın!
8. Buzdolabında birkaç gün (yaklaşık iki hafta) saklanabilirler.