

TRUFLE CYNAMONOWE

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **7906**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- gorzka czekolada, 20 dkg.
- mleczna czekolada, 10 dkg.
- masło, 6 dkg.
- wódka, 3 łyżki
- cynamon, troszkę więcej niż pół łyżeczki
- śmietana 36%, 1 łyżka
- Miód, 1 łyżka
- kakao i wiórki kokosowe do obtoczenia trufli

Sposób przygotowania:

- 1 Czekolady połamać i rozpuścić w kąpeli wodnej. Dodać cynamon, miód, kremówkę i miękkie masło. Całość utrzeć na gładki krem. Wlać wódkę i delikatnie wymieszać, aby cały alkohol dobrze połączył się z masą. Wstawić do lodówki na ok.50 minut. Masa powinna być twarda, ale nie sztywna. Po wyjęciu z lodówki formować kulki wielkości orzecha włoskiego i obtaczać w kakao i wiórkach kokosowych. Wstawić do lodówki. SMACZNEGO!
- 2 Do masy można zamiast wódki dać rum. Można też włożyć połówkę orzeszka ziemnego i obtoczyć trufle w w zmielonych orzechach. Z podanych składników wychodzi ok.25 sztuk.

Twoje notatki do przepisu: