



Tartufi s čokoladom, narančom i vanilijom

🕒 20–30 Min   

Priprema

- 1 Izvadite maslac iz hladnjaka i ostavite ga na sobnoj temperaturi da se smekša.
- 2 U međuvremenu rastopite čokoladu na pari.
- 3 Blenderom dodatno sameljite mljevene bademe da budu još sitniji i lagano ih popržite na suhoj tavi.
- 4 Pomiješajte maslac sobne temperature s bademima, otopljenom čokoladom, začinima i koricom naranče kako biste dobili glatku smjesu.
- 5 Oblikujte u kuglice promjera 2 – 3 cm, uvaljajte u kakao i uživajte. Tartufi se u hladnjaku mogu čuvati do mjesec dana.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Maslaca
150 g	Šećera u prahu
1 jušna žlica	Korice naranče, ribane
400 g	Čokolade za kuhanje
100 g	Badema, mljevenih
200 g	Kakaa
2 paketića	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 čajna žličica	♦ Muškatni oraščić mljeveni

