



Трюфели с шоколад, портокал и ванилия

🕒 20–30 Минути 

Подготовка

- 1 Извадете маслото от хладилника и го оставете да омекне.
- 2 Междувременно разтопете шокола на водна баня.
- 3 Използвайте блендер, за да смелите бадемите почти до консистенцията на брашно и леко ги препечете на сух тиган.
- 4 Смесете мекото масло с бадемите, разтопения шоколад, подправките и портокаловата кора до гладка смес.
- 5 Оформете на топки с диаметър около 2–3 см, оваляйте в какаото и се насладете. Трюфелите могат да се съхраняват в хладилника до един месец.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Масло
150 g	Захар
1 с.л.	Настъргана кора от портокал
400 g	Шоколад за готвене
100 g	Бадеми, смлени
200 g	Какао
2 опаковки	♦ Бурбонска ванилова захар
1 ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно

