

Шоколадные трюфели с апельсином и ванилью

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Выньте сливочное масло из холодильника, оно должно стать мягким.
2. Растопите шоколад на водяной бане.
3. С помощью блендера измельчите молотый миндаль до еще более мелкой консистенции и слегка обжарьте в сухой сковороде.
4. Смешайте сливочное масло комнатной температуры с миндалем, растопленным шоколадом, специями и апельсиновой цедрой до однородной смеси.
5. Сформируйте шарики диаметром 2–3 см, обваляйте в какао и подавайте к столу. Трюфели можно хранить в холодильнике до одного месяца.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

150 г	Сливочное масло
150 г	Сахарная пудра
1 ст. л.	Тертая апельсиновая цедра
400 г	Шоколад
100 г	Молотый миндаль
200 г	Какао
2 уп.	Ванильный сахар с натуральной ванилью
1 ч. л.	Мускатный орех молотый