



Шоколадные трюфели с апельсином и ванилью

🕒 20–30 Мин. 

Способ приготовления

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

- 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.

