

Trufle z pomarańczową czekoladą i wanilią

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

150 g	Masło
150 g	Drobno mielony cukier
1 łyżka	Starta skórka pomarańczowa
400 g	Czekolada do rozpuszczania
100 g	Migdały mielone
200 g	Kakao
2 op.	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 łyżeczka	Gałka Muszkatołowa mielona

Przygotowanie

1. Wyjmij masło z lodówki i pozostaw, aby zmiękło.
2. W międzyczasie rozpuść czekoladę.
3. Zmielone migdały zmiel w blenderze, aby stały się jeszcze drobniejsze i lekko upraż je na suchej patelni.
4. Zmieszaj masło o temperaturze pokojowej z migdałami, roztopioną czekoladą, przyprawami i skórką pomarańczową, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
5. Uformuj kulki o średnicy 2–3 cm, obtocz je w kakao, a potem ciesz się smakiem. Trufle można przechowywać w lodówce nawet przez miesiąc.