



Trufle z pomarańczową czekoladą i wanilią

🕒 20–30 Min   

Przygotowanie

- 1 Wyjmij masło z lodówki i pozostaw, aby zmiało.
- 2 W międzyczasie rozpuć 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.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

