

Trufle czekoladowe



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10/10

Składniki:

- czekolada - 340 g
- śmietana - 80 ml
- zapach wanilionwy - 1 łyżeczka

Opis przygotowania:

W rondlu na średnim ogniu połączyć czekoladę i śmietanę. Gotować mieszając, aż czekolada się rozpuści, do uzyskania gładkiej masy. Zdjąć z ognia i wymieszać z zapachami. Wlać do małej miseczki i trzymać w lodówce, aż masa stężeje, ale nie stwardnieje, około 1,5 do 2 godzin. Na koniec obtoczyć w dodatkach.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!