

Trufle Czekoladowe

Witamy WRZESIEŃ !

Dzisiaj mam dla Was najbardziej maniaczkowy przepis jaki tylko może być <3

A są to przepyszne czekoladowe trufle. Proste w przygotowaniu a bardzo wykwintne, idealne do udekorowania stołu jako piękny deser.

Możemy je dodawać do lodów waniliowych czy po prostu do kawy ☐

Nie są tak mało kaloryczne, wręcz przeciwnie.

ALE ALE ALE czego my nie zrobimy dla kawałka słodczy i czekolady.

Z resztą od jednego czy dwóch truflí nikt jeszcze nie utył!

Pierwsze swoje trufle wykonałam z przepisu Anny Stermach, ale moje trufle będą wymagały od Was użycia innego rodzaju herbatników. Ja uwielbiam ciastka korzenne według mnie te najbardziej trafiają do moich kubków smakowych! <3 Oczywiście to nie jest wymóg, bawcie się przepisami i próbujcie różnych odmian ciastek maślanych ! <3

W KUCHNI NIE MA NUDY !

TRUFLE

Składniki:

2 tabliczki czekolady (*mleczka i gorzka*)
2 serki mascarpone
100 g ciasteczek jakie tylko lubicie



Zaczynamy:

Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej.
Odstawiamy na bok aby ostygła, co jakiś czas mieszając.



Gdy czekolada jest ostudzona, ale nadal płynna mieszamy ją dokładnie z serkiem i pokruszonymi ciastkami.



Taka masę wstawiamy do lodówki aby zgęstniała i łatwiej nam było formować kulki.

Ja wstawiam na 10 minut i formuję kulki z górnej (najtwardszej masy) i gdy dochodzę do tej kleistej ponownie wsadzam do lodówki aby się schłodziła.

Z takiej masy rękoma robię kuleczki po czym obtaczam je w kakao lub w płatkach kokosowych <3



Takie gotowe kuleczki układam na talerzu i schładzam w lodówce do czasu podania:)

SMACZNEGO !!!



Miłego tygodnia ! :*