

Csokoládé trüffel

Hozzávalók:

280 g jó minőségű 70%-os csokoládé

280 ml zsíros tejszín

50 g vaj (nem sózott)

Ízesítéshez (elmaradhat, a teljes adaghoz max. 1 teáskanálnyi): reszelt narancshéj, kókuszrum, bourbon stb.

Bevonathoz: aprított pisztácia, kókuszreszelék, kakaópor stb. vagy csokoládé-bevonat

A csokoládét apró darabokra törjük, és egy tálba rakjuk.

A vajat és a tejszínt lassú tűzön összeolvasztjuk, majd a csokoládéra öntjük. Addig keverjük, amíg sima masszát kapunk. Ha szeretnénk, ízesítjük a csokoládémasszát. Kihűtjük és legalább 4 órát pihentetjük.

A golyókat úgy a legkönnyebb megformázni, hogy dinnyegolyó-vágót forró vízbe mártunk, majd azzal „vágjuk ki a golyókat. Ha kézzel formázzuk, íztelen olajjal (pl. étolaj) bekenjük a kezünket és tenyerünkkel formázzuk meg a golyókat. A golyókat sütőpapírral tesszük.

A golyókat rögtön bevonjuk, amivel szeretnénk.

Csokoládé-bevonathoz 10 darab golyóhoz 100 g csokoládéval kell számolni. A kiválasztott csokoládéfajtát megolvasztjuk, a golyókat villára szúrva belemártjuk és egy kanál segítségével ott is bevonjuk, ami nem ér bele az olvasztott csokoládéba.

A kész golyókat légmentesen záródó dobozban 3 napra hűtőbe tesszük (1 hónapig is eláll).

Ha szeretnénk becsomagolva odaadni, azt érdemes az ajándékozás előttre időzíteni.



BBC Good Food