



### **Продукти за 20-24 броя:**

200 гр бял шоколад

70 гр сметана 30%

25 гр краве масло

2 ч.л. разтворимо кафе

какао на прах за овалване

### **Начин на приготвяне:**

Нарежете шоколада на дребни парчета.

Заедно с кравето масло ги разтопете на водна баня.

Загрейте до кипене сметаната и кафето.

Прибавете я към шоколада, разбъркайте.

Охладете сместа до стайна температура.

Покрийте купата с фолио и поставете във фризера за 1 час или за 12 часа в хладилника.

Оформете от сместа трюфели, охладете ги за час и оваляйте в какао.

Поставете бонбоните в хартиени чашки и съхранявайте в хладилника до момента на поднасяне.