

Днес имам повод да почерпя виртуално всички посетители на сайта. :)
От създаването му изминаха 8 години. Благодаря Ви, за подкрепата, доверието и приятелството!



Продукти за 24 броя:

100 гр черен шоколад 70% какао
50 гр млечен шоколад
50 гр бял шоколад
20 гр краве масло
2 ч.л. разтворимо кафе
70 мл сметана 30%
какао на прах за овалване

Начин на приготвяне:

Загрейте сметаната и кафето до кипене.
На водна баня разтопете шоколада и маслото.
Прибавете към него сметаната, разбъркайте.
Охладете сместа до стайна температура.
Покрийте съда с фолио и охладете за нощ.
Оформете еднакви по размер трюфели.
Оваляйте ги в какао и съхранете в кутия.
Преди поднасяне, оставете на стайна температура.