Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Трюфели из горького шоколада

29 августа 2015 17:07 · https://open-cook.ru/recipes/tryufeli-iz-gorkogo-shokolada



Для того чтобы полакомиться вкусными домашними конфетами "*Трюфели* из горького шоколада" нужно совсем немного ингредиентов и времени. И даже навыков практически не надо. Можно привлечь к приготовлению конфет мужа и детей, тогда вы еще и весело вместе проведете время. Общее дело сближает.

Трюфели можно сделать для домашнего чаепития, для семейного или дружеского праздника, преподнести их кому-то в подарок. Эти конфетки никого не оставят равнодушными.

Примерно на 16-18 шт:

- 100 гр горького шоколада от 60% (я использую 72% - это наш любимый шоколад)
- 100 гр жирных сливок 33-35%
- 50 гр орехов (мы использовали орехи кешью, вы можете взять любые другие)
- 2-4 ст.л. какао

Шоколад поломать или порезать на маленькие кусочки. Сложить в миску.



Сливки довести до кипения и влить в миску с шоколадом. Силиконовой или деревянной лопаткой размешать смесь.



Шоколад соединится со сливками и получится отличный ганаш! Накрыть его пленкой, чтобы она касалась шоколада и убрать миску с ганашем в холодильник примерно на час.



Вынуть ганаш из холодильника, дать ему минут 5 постоять при комнатной температуре (или чуть дольше) и взбить миксером пару минут. Получится воздушная и пышная масса, готовая к работе. Теперь чайной ложкой зачерпнуть шоколадную массу и руками сформировать из нее шар размером с грецкий орех. Учтите, что он не получится у вас идеально ровным.



На тарелку просеять какао и обвалять в нем шоколадный шарик. Так у вас получится красивая конфетка. Можно все конфетки обвалять в какао, а можно половину массы оставить для ореховой обсыпки.



Орехи мелко порубить ножом. Из оставшейся половины шоколадного ганаша сделать шарики, каждый обваливая в орехах, чуть придавливая их к поверхности.



Готовые трюфели выкладывать сразу на тарелку или доску.



Подавать можно сразу, а вот хранить лучше в холодильнике.



Очень красиво смотрятся Трюфели в бумажных формочках, которые можно купить в моем магазинчике.



В них удобно и хранить, и перевозить, и дарить.



Приятного аппетита!