



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » Трюфели из белого шоколада с лавандой

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Трюфели из белого шоколада с лавандой

3 октября 2015 16:47 · <https://open-cook.ru/recipes/tryufeli-iz-belogo-shokolada-s-lavandoj>



Это фантастические конфеты! Бесконечно нежные и воздушные! Готовятся просто, но съедаются крайне быстро. Вы можете заменить лаванду на любые другие съедобные цветы или травы, на жасмин, например. Или сделать их без добавок с чистым шоколадным вкусом. Если добавить в центр очищенный миндаль, то получатся шикарные конфетки!

Примерно на 15 шт:

- 150 гр белого шоколада
- 80 гр жирных сливок 33-35%

- 1 ч.л. сушеной лаванды (можно купить в аптеке или чайном магазине)
- 100 гр кокосовой стружки

Сливки вылить в маленький ковшик или кастрюльку. Добавить лаванду и довести до кипения (не кипятим!). Отставить в сторону и дать настояться минут 15-30. Процедить и снова довести до кипения.



Шоколад измельчить и выложить в миску. Вылить в нее горячие сливки. Лопаткой мешать смесь пока шоколад полностью не растворится.



Получится желтоватая тягучая масса.



Накрыть миску с шоколадом пищевой пленкой, чтобы она касалась массы, и убрать в холодильник на 1,5-2 часа.



Достать миску с шоколадом из холодильника. Если она будет сильно густой, дать ей постоять при комнатной температуре минут 15. Взбить шоколадную смесь миксером до пышности и белого цвета. Да-да, когда вы взобьете эту желтоватую шоколадную массу она превратится в белый, нежный и шелковистый крем! Волшебство)))



Кокосовую стружку высыпать в миску. Чайной ложкой или руками выложить небольшое количество шоколадной массы в миску со стружкой. Обсыпать массу стружкой и прокатывая между руками, сформовать шарики. Это проще, чем кажется.



Выложить конфетки на красивую тарелку или блюдо и отправить в холодильник.



Очень красиво эти конфетки смотрятся в бумажных формочках (которые можно купить в моем магазинчике). В них же удобно их перевозить или складывать в красивые коробочки. Эти трюфели станут прекрасным угощением для ваших дорогих людей или восхитительным подарком, который не забудется.



Хранить трюфели лучше в холодильнике, но дольше трех дней они у меня не лежат, очень уж вкусные!



Приятного аппетита!

Комментарии: 1



Ольга # 18:31 27.12.2015

А в серединку можно добавить какой-нибудь вкусный орешек))) как в той самой конфете