


Čokoladni tartufi s božićnim začinima

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ NAMIRNICA
9

Sastojci

250 ml slatkog vrhnja
250 g čokolade za kuhanje
200 g mliječne čokolade
prstohvat mljevenog đumbira
prstohvat mljevenog cimeta
prstohvat mljevenog rogača
šaka kukuruznih pahuljica (cornflakes)
šaka oguljenih badema
10 g kakaa u prahu

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Recept by chef Melkior Bašić.

Zagrijemo slatko vrhnje i prelijemo po nasjeckanoj čokoladi za kuhanje. Miješamo sve dok se čokolada ne otopi u vrhnju i tako dobijemo tzv. ganache.

Ganache ostavimo kratko da se stisne, a zatim žlicom vadimo žličnjake (okruglice) od ganachea koje stavljamo na papir za pečenje. Kratko ih zamrznemo da se dobro stisnu.

Otopimo tj. temperiramo mliječnu čokoladu i podijelimo je na tri jednaka dijela (u tri posude). Prvi dio začinimo prstohvatom đumbira, drugi cimetom, a treći rogačem.

Smrznute žličnjake od ganachea provučemo kroz začinjenu čokoladu, kako bismo dobili tri vrste različito začinjenih žličnjaka odnosno tartufa.

Žličnjake začinjene đumbirom uvaljamo u sjeckane bademe, žličnjake začinjene cimetom u drobljene kukuruzne pahuljice, a žličnjake s rogačem pospemo kakaom u prahu. I gotovo - tu su tri različito začinjena, prefinna čokoladna tartufa!

Dobar tek!