

?okoladni tartufi



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g crne cokolade
- 125 g mlecne cokolade
- 30 g mekog putera
- 1/8 l pavlake
- 2 kašike likera Cointreau
- 2-3 kašike kakaa u prahu

Priprema

Ovi domaci cokoladni tartufi ce razvuci usne Vaših prijatelja i porodice u cokoladni osmeh.

Izlomite cokoladu na komade. Lagano zagrejte pavlaku i pustite da kljuca nekoliko trenutaka. Sklonite šerpu sa plotne i dodajte komade cokolade uz stalno mešanje. Mešajte dok se cokolada potpuno ne otopi. Ako je potrebo, nakratko vratite na plotnu.

Sipajte liker, a zatim umešajte puter u malim komadima. Ohladite (ne u frižideru) mešavinu dok ne ocvrzne, ali ne u potpunosti. Oblikujte mešavinu u loptice i uvaljajte ih u kakao prah. Ostavite da ocvrсну u frižideru.