

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tartufi di cioccolato

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---

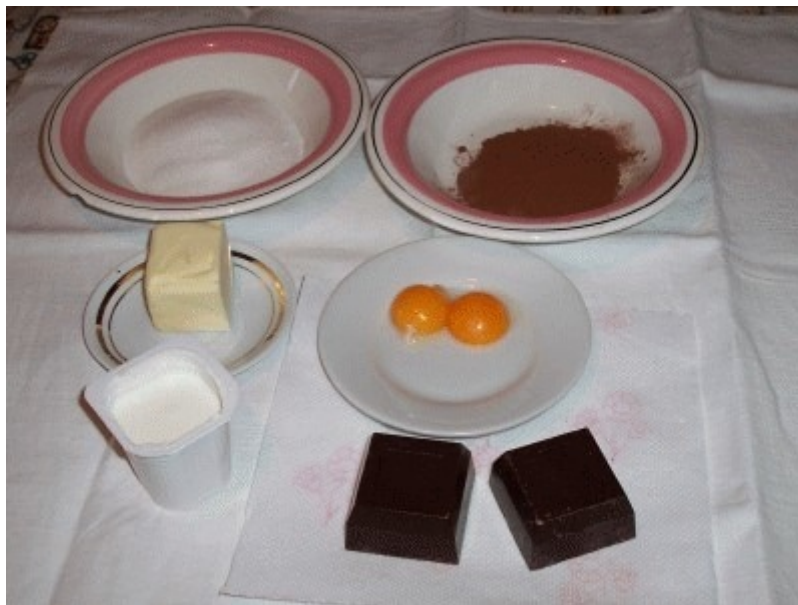


## INGREDIENTI

180 g di cioccolato fondente  
1 dl di panna  
2 tuorli  
40 g di burro  
150 g di zucchero  
4 cucchiai di cacao amaro.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Per prima cosa, mescolare insieme lo zucchero e i tuorli fino a formare una crema ben spumosa.





- 3 Aggiungere due cucchiai di cacao in polvere e mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.





4 Aggiungere la panna, mescoler ed incorporare bene, quindi aggiungere il burro fuso e mescolare con lo zucchero.



5 Mescolare bene fino ad ottenere una crema morbida.





- 6 Nel frattempo, far sciogliere il cioccolato fondente ed unire al composto di uova e panna, mescolare bene fino ad ottenere una crema omogenea.





- 7 Lasciar riposare un po', dopodichè prendere delle piccole porzioni, grandi poco più di una noce, formare una pallina e passarla nel cacao amaro.

Questo è il risultato.



