

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartufi al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 2 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 8 ORE DI RAFFREDDAMENTO



Questi dolcetti sono un classico sempre apprezzato: variate le coperture esterne ed avrete un piatto di dolcetti veramente invitanti per la cena di San Valentino!

PER I TARTUFI DI CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE tagliato a pezzetti - 227 gr

PANNA FRESCA 120 ml

BURRO tagliato a pezzetti - 28 gr

COGNAC (oppure Brandy, Grand Marnier, Kirsch, Rum, Burbon) - 2 cucchiaini da tavola

PER LE COPERTURE

CACAO AMARO in polvere -

CIOCCOLATO FONDENTE fuso o temperato -

ZUCCHERO A VELO

GRANELLA DI FRUTTA SECCA (noci, mandorle, nocciole,..) -

FARINA DI COCCO

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare in un pentolino la panna ed il burro a fuoco medio fino a quando inizia a bollire.



- 2 Versate immediatamente il composto di panna e burro sul cioccolato che avrete raccolto in una ciotola e mescolate fino a quando il cioccolato risulterà completamente sciolto.



- 3 Qualora il cioccolato non risultasse completamente fuso, mettetelo per 20 secondi nel microonde alla massima potenza fino a scioglierlo completamente.

Aggiungete, a questo punto, un liquore a scelta se lo si desidera.



- 4 Coprite la ciotola con della pellicola trasparente e riponete il tutto in frigorifero per diverse ore, meglio se una notte intera, affinché il composto si solidifichi completamente.

Preparate la o le coperture desiderate con le quali ricoprire i tartufi disponendole in ciotoline diverse; noi abbiamo utilizzato del cacao amaro in polvere, della farina di cocco e della granella di mandorle.

Riprendete il composto dal frigorifero e prendetene delle porzioni dando loro forma tondeggiante, non è necessario che siano perfettamente tondi.

Passate immediatamente i tartufi nelle diverse coperture.



- 5 Servite i tartufi immediatamente oppure conservateli in frigorifero fino al momento di

consumarli.