

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tartufi di cioccolato

di: *Cinzia*

---

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 cucchiaini 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 cucchiari di cacao in polvere e mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.





4 Aggiungere la panna, mescolate 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.



