

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 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.



