

Trufle czekoladowe z żelkami i białą czekoladą

Czas wykonania: 1 h (+4 h oczekiwania) **Ilość porcji:** 20 sztuk

Składniki:

- 100 g herbatników
- 60 g czekolady gorzkiej 70 %
- 70 g serka mascarpone
- 30 g żelek
- 3 kostki białej czekolady

Polewa i dekoracja:

- 100 g czekolady mlecznej
- 3 kostki czekolady białej



Przygotowanie:

Gorzką czekoladę rozpuścić w kąpielu wodnej.

Herbatniki zmiksować na piach.

Herbatniki, rozpuszczoną czekoladę i serek mascarpone połączyć ze sobą.

Żelki i białą czekoladę pokroić na mniejsze kawałki i dodać do masy truflowej.

Z masy uformować małe kuleczki, ułożyć na papierze do pieczenia i odstawić na 1 godzinę do lodówki.

Polewa:

Gdy trufle stwardnieją w kąpielu wodnej należy rozpuścić mleczną czekoladę i obtoczyć każdą kulkę. Trufle obsypać startą na małych oczkach białą czekoladą i odstawić na kolejne 2 - 3 godziny do lodówki.