

# Trufle na słono z chilli

---

**Czas wykonania:** 30 min (+4 h oczekiwania) **Ilość porcji:** 15 sztuk

## **Składniki:**

- 100 g czekolady gorzkiej
- 100 g serka kanapkowego
- 1/2 łyżeczki pieprzu cayenne
- 1/2 łyżeczki pieprzu czarnego
- szczypta soli
- 3 łyżki gorzkiego kakao



## **Przygotowanie:**

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej.

Wszystkie składniki wymieszać z lejącą czekoladą i odstawić do lodówki na 2 godziny, żeby masa stężała.

Gdy masą będzie twarda za pomocą małej łyżeczki uformować kuleczki i obtoczyć je w kakao.

Odstawić ponownie do lodówki na 2 godziny.