

DESEROWE TRUFLE ORZECHOWE



PRZYGOTOWANIE: **2 GODZINY** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**
WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **MAŚLANE, DESEROWE**

SKŁADNIKI

- Krakuski o smaku maślanym - 100g
- Krakuski Deserowe - 50 g
- 100 g gorzkiej czekolady
- 100 g kremu orzechowego
- 10 g orzechów włoskich
- 10 g migdałów
- 50 g masła
- 20 g kakao

PRZYGOTOWANIE:

1. Czekoladę połam na kawałki
2. Dodaj pokrojone masło
3. Całość rozpuść w kąpieli
4. Połącz czekoladę z kremem orzechowym
5. Dodaj migdały i orzechy
6. Pokrusz do masy Krakuski Deserowe
7. Wstaw do lodówki na 1 godzinę
8. Pokrusz Krakuski Maślane
9. Dodaj kakao
10. Wymieszaj
11. Z chłodnej masy uformuj kuleczki
12. Każdą kuleczkę włóż do posypki i obtocz
13. Udekoruj trufle