

Trufle z gorzkiej czekolady  
z chrupiącymi kawałkami  
PryncyPałek



## sposób przygotowania

Gorską czekoladę połamać na drobne kawałki i umieścić w odpornej na ciepło misce. Śmietanę podgrzać w rondelku, aż się zagotuje, i przelać do miski z czekoladą. Dokładnie wymieszać, aż do całkowitego rozpuszczenia się czekolady. Odstawić na 15 minut.

Po tym czasie do masy czekoladowej dodać masło i dokładnie wymieszać, tak by powstała gładka masa. Jeżeli masa ma zbyt małą temperaturę i masło się nie rozpuszcza, można ją podgrzać w kąpielii wodnej. Przykryć miskę folią i wstawić na około 3 godziny do lodówki.

Gdy masa stanie się sztywna, dodać pokruszone wafelki i delikatnie wymieszać szpatułką. Łyżeczką podzielić masę na porcje, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i włożyć do lodówki na 10-15 minut. Po wyjęciu obtoczyć w sypkim kakao i formować kulki. Ponownie schłodzić trufle w lodówce – przez 10-15 minut. W tym czasie w kąpielii wodnej rozpuścić pozostałą czekoladę i odstawić, żeby przestygła. Zimne trufle zamaczać w czekoladzie, odkładać na papier do pieczenia i posypać ulubioną posypką. Odstawić na bok, aż czekolada stężeje.

## składniki

- Wafelki PryncyPałki Classic dr Gerard
- 175 g gorzkiej czekolady
- 200 ml gęstej śmietany 36%
- 50 g masła
- gorzkie kakao

Wykończenie:

- 200 g gorzkiej czekolady
- ulubiona posypka