



Шоко трюфелчета

30 сладки /бисквитки



Лесно



до 80 Мин.



Продукти:

200 г кувертюр
100 г сладкарска сметана
30 г масло
75 мл ликьор от портокал
1 пак. Финес - аромат
портокалови корички Dr.Oetker

Допълнително:

250 г кувертюр
30 г шоколадов чипс



III. 1

- 1 Разтопете кувертюра на водна баня. Затоплете сметаната, добавете горещия кувертюр с маслото и ликьора и разбъркайте всичко до получаването на хомогенна смес. Оставете в хладилник да стегне.
С помощта на лъжица оформете топчета. (Фиг. 1). и ги оставете да се хладят.
- 2 Разтопете кувертюра на водна баня. Оваляйте топчетата в кувертюра и поръсете с шоколадовия чипс.
- 3 Сервирайте в хартиени формички за мъфини.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16