



Празнични трюфели

около 40 сладки /бисквитки



Лесно

до 40 Мин.



Смес за трюфели:

50 г кедрови ядки
50 г сушени плодове (кайсии)
75 г масло
100 г пудра захар
2 пак. ванилена захар Dr.Oetker
4 капки есенция ванилия Dr.Oetker
3 с.л. ликьор (кайсиев)
200 г тъмен шоколад (настърган)

Допълнително:

40 г пудра захар
40 г какао Dr.Oetker

1 Предварителна подготовка:

Запечете кедровите ядки до златисто в тиган с незалепващо покритие. Оставете да изстинат и ги накълцайте. Нарезете сушените кайсии на ситно.

2 Смес за трюфели:

Разбийте маслото на крем с миксер. Прибавете пресятата пудра захар с ванилената захар и ги разбъркайте до получаването на гладка маса. След това добавете есенцията, ликьора и настъргания шоколад и разбъркайте. Накрая омесете кедровите ядки и сушените кайсии в сместа и оставете за един час в хладилник.

С помощта на чаена лъжичка вземете малко от сместа и с напршени с пудра захар ръце оформете топчета с големината на орех. Накрая ги оваляйте в какаото. Съхранявайте трюфелите на студено.

Съвети от Опитната кухня

- По желание поръсете накрая трюфелите с кедрови ядки.
- Може да съхранявате трюфелите в хладилник до две седмици.

