

Трюфели "Белый медведь"



Что нужно:

- белый шоколад - 400 г;
- яичный желток - 2 шт;
- слив. масло - 40 г;
- сливки (жирные) - 1 ст. л.;
- миндаль - 100 г;
- кокосовая стружка - 4 ст. л.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Растапливаем в кастрюльке шоколад, добавляем желтки, сливочное масло, сливки, молотый миндаль, 2 ст. л. воды, тщательно смешиваем и убираем с плиты;
2. Даём остыть 20 минут и убираем в холодильник на 10 минут;
3. Затем делаем из получившейся массы шарики и обкатываем их в кокосовой стружке;
4. До подачи снова убираем в холодильник.