



## Чоколадни тартуфи

Чоколадните тартуфи се прекрасни екстравагантни слатки кои се одлични како подарок за празниците. Стопено квалитетно темно чоколадо со павлака и путер, прекриено со различни вкусови и додатоци.



### Состојки:

- 280 грама темно чоколадо
- 284 милилитри полномасна павлака
- 50 грама несолен путер

### Како додаток за тартуфите ќе Ви треба:

- какао во прав
- ситно сечкани ореви
- кокос

### Чекор 1

Време е за сецкање: Исечкајте го темното чоколадо на крупни парчиња.

Обидете се да најдете чоколадо со највисок процент на какао. Ќе одговара се преку 70 проценти.

### Чекор 2

Земете ја касеролата и загрејте ги павлаката и путерот заедно, мешајќи ги за путерот убаво да се растопи и да се спои со павлаката.

Ако путерот не се растопи подоцна ќе се појават грутки кога ќе спадне смесата за тартуфите.

### Чекор 3

Тргнете ја касеролата од оган и потоа измешајте ги парчињата чоколадо со смесата од путер и павлака додека тавата не е на оган и оставете ја топлината да го стопи путерот.

Продолжете да мешате додека да добиете мазна смеса и чоколадото убаво да се раствори.

### Чекор 4

Подгответе ги додатоците. Овде користиме какао во прав, кокос и сечкани ореви.



### Чекор 5

Извадете од смесата со лажица за да добиете еднаква количина, ставете ја во додатоците и со рацете направете топче. Повторете го процесот со сите додатоци еден по еден.

Измијте ги рацете по работата со секој додаток. Продолжете да ги валкате топчињата во додатоците додека да ја обработите целата смеса. Со овој рецепт лесно се прават 30 до 40 тартуфи.

Тартуфите ги сервираме на чинија, со малку какао во прав како декорација.

### Совет

Слободно експериментирајте со додатоците. Нам н се допаѓа кокосот бидејќи дава ефект на Божиќен снег. Исто така можете да направите и жестоко тартуфи за возрасните ако им додадете малку алкохолен пијалок, Бејлиз или рум. Пробајте ги дома!

---

### Користени производи:



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)