

# ТРЮФЕЛИ

Эти знаменитые конфеты делаются из двух основных ингредиентов – шоколада и сливок, но их популярности позавидует любой сложный десерт.

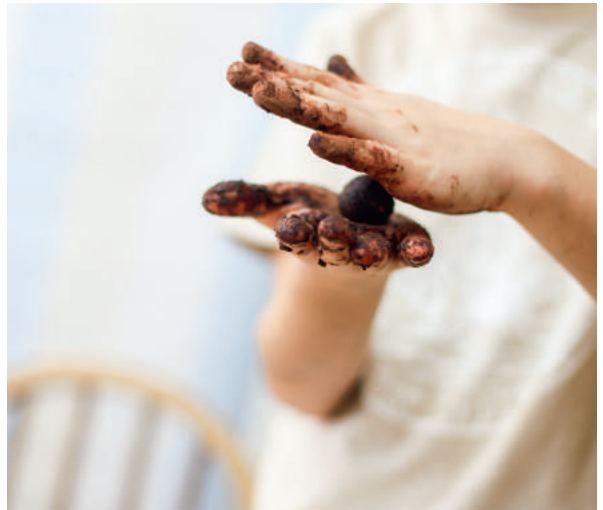




**Чтобы трюфели получились вкусными,  
а ганаш хорошо застыл, постарайтесь  
следовать моим советам:**

- выбирайте только качественный шоколад с содержанием какао-продуктов от 60%;
- используйте только густые сливки, с жирностью не менее 30%;
- следите за сливками при подогревании – они могут убежать!

- 200 г шоколада (60% какао)
- 200 мл сливок жирностью 30% (не меньше!)
- 30 г сливочного масла
- 4 ст. ложки какао-порошка
- кастрюлька для подогрева сливок
- миска для смешивания
- венчик
- тарелка для какао-порошка
- прочная ложка



- 1** Наломайте шоколад так мелко, как можете. Сложите в миску.
- 2** Нагрейте сливки до кипения в маленькой кастрюльке (следите, они могут убежать).
- 3** Вылейте их на шоколад.
- 4** Мешайте тщательно венчиком, держа его вертикально, пока масса не станет совершенно однородной и блестящей.
- 5** Добавьте масло в теплую смесь и размешайте еще.
- 6** Уберите миску в холодильник на 8 часов (например, на ночь).
- 7** Насыпьте в тарелку какао-порошок. Ложкой берите кусочки, кидайте в порошок какао и руками, присыпанными порошком, скатывайте шарики.
- 8** Сложите готовые конфеты в коробку или вазочку, храните в холодильнике не более двух недель.



Будьте аккуратны  
и не забудьте надеть фартук,  
так как у шоколада есть  
еще одно удивительное  
свойство – он пачкает все  
вокруг.

