

TARTUFI AL CIOCCOLATO

Perfetti da servire freddi, come merenda o dessert post cena in qualunque occasione! I Tartufi al cioccolato si conservano a lungo, per questo sono perfetti anche per un regalo speciale.



INGREDIENTI:

Per l'impasto dei tartufi al cioccolato:

- 250 g di cioccolato extra fondente Emilia Zaini
- 150 g di panna liquida fresca

Per la copertura (potete scegliere tutte le varianti o solo alcune):

- 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere Emilia Zaini
- 3 cucchiaini di pistacchi tritati
- 3 cucchiaini di granella di nocciole
- 3 cucchiaini di granella di mandorle o mandorle a lamelle spezzettate



Difficoltà
FACILE



Preparazione
30 min (+ 3
ore)



Porzioni
20 palline

1

Prima di tutto, tritare finemente il cioccolato. Poi in un pentolino porre la panna e portarla ad ebollizione, spegnere e versare il cioccolato ridotto in scaglie. Infine, girare velocemente al fine di amalgamare la panna e i cioccolati in una crema densa e vellutata. Il composto deve risultare liscio, privo di scaglie e grumi e lasciare intiepidire.

CONSIGLIO

Se si vuole rendere i Tartufi al cioccolato ancora più golosi si possono fare con il cuore di nocciola. Porre una nocciola intera nell'impasto ancora nel cucchiaino e poi proseguite alla formatura del tartufo come spiegato prima.



- 2** Coprire il composto con un coperchio o una pellicola e lasciare raffreddare in frigo per almeno 2h.
- 3** Al termine del tempo indicato, tirare fuori il composto e frullarlo con delle fruste elettriche, per renderlo più chiaro e per mescolare meglio i sapori. Prendere poco impasto per volta e creare delle palline con le mani ... successivamente, con l'ausilio di due cucchiari, tuffare le palline così ottenute nel cacao.
- 4** Infine, tuffare le palline nelle varie granelle, ripassate i tartufi nei vari composti, procedendo come spiegato per i tartufi al cacao. Completati tutti i tartufi, mettere in frigo almeno 1 h prima di servire o impacchettare.