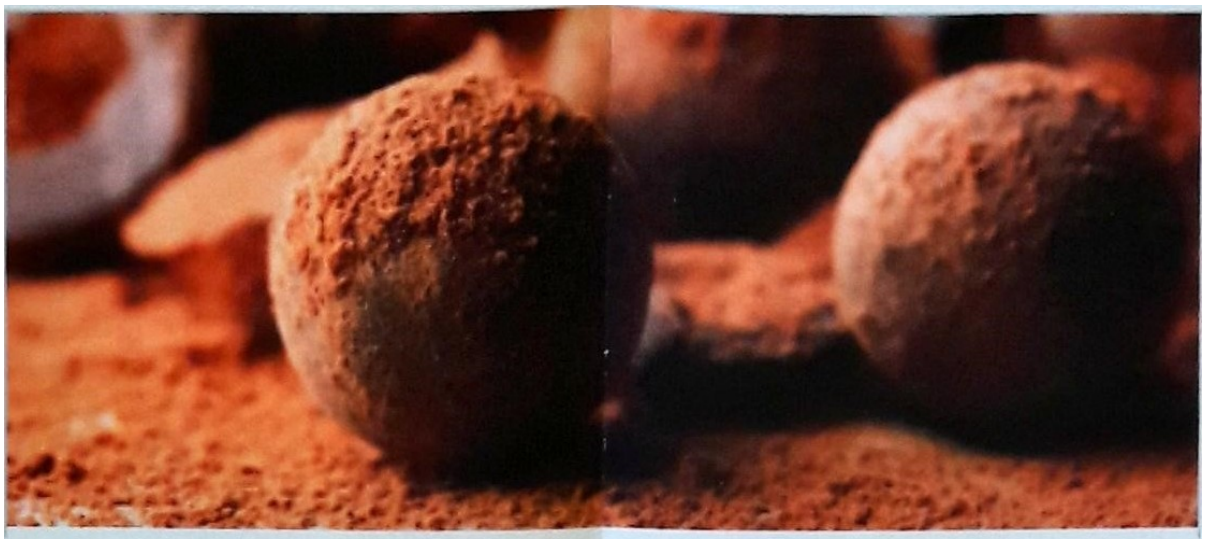

TRUFLE Z ZINFANDELEM

Przepis aut. szefa Marka Dommena, One Market Restaurant

Składniki:

- ✔ 240 ml śmietany 30%
- ✔ 2 % łyżki miodu
- ✔ 43 g masła w temperaturze pokojowej
- ✔ 1/2 butelki (375 ml) wina Zinfandel z Kalifornii
- ✔ 3 łyżki proszku kakaowego

Wino wlej do rondla i gotuj aż ilość zredukuje się do 1 łyżki stołowej. Odstaw do ostygnięcia. Podczas redukcji uważaj aby nie przypalić ścianek rondla, gdyż może to nadać truflom nieprzyjemny smak. W międzyczasie posiekaj czekoladę na małe kawałki, wielkości około 0,7 - 1 ,5 cm. W oddzielnym rondlu wymieszaj śmietanę z miodem i na wolnym ogniu doprowadź do wrzenia, cały czas mieszając. Odstaw z palnika i dodaj pokruszoną czekoladę. Przykry rondel i odstaw na 5 min albo do rozpuszczenia się czekolady. Następnie dodaj pokrojone na małe kawałki masło i wymieszaj na gładką masę. Przełóż ją do miseczki i delikatnie wmieszaj zredukowane wino. Zostaw na 30 min do wystygnięcia, po czym wstaw do lodówki na ok. 2 godziny do stężenia.

Przygotuj bardzo małą łyżkę do nakładania lodów lub wykrawaczkę do kulek z melona i przy ich użyciu formuj małe truflowe kulki z masy, odkładaj je na talerz. Schłódź ponownie w lodówce przez ok. 30 min.

Nasyp kakao do małej miseczki lub foliowego woreczka i delikatnie obtaczaj nim każdą truflę.

Trufle są gotowe do spożycia. Najlepiej smakują w temperaturze pokojowej.

Możesz je przechowywać w lodówce przez ok. 1 tydzień. Jeśli wchłoną kakao, obtocz je w nim ponownie i pozwól im ogrzać się do temperatury pokojowej przed podaniem na stół.