

Rychlé Chocolate Truffle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kakao 3 lžíce
- cukr moučka 150 g
- rum 1 lžíce
- čokoláda na vaření 400 g
- máslo 150 g
- **na obalení**
- kakao 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Změklé máslo vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme rozpuštěnou čokoládu na vaření, kakao a rum. Vypracujeme těsto, které necháme v chladu odležet.

Z těsta tvarujeme kuličky, které obalujeme v práškovém kakau.

Rychlé Chocolate Truffle podáváme jako výborné cukroví. Je vhodné i pro děti, když rum nahradíme rumovou esencí.