

Matcha truffle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- **na obalení**
- čaj matcha 2 g
- **na ozdobu**
- čokoláda 1 ks
- **těstíčko**
- máslo 2 lžíce
- smetana ke šlehání 0.33 kelímek
- sůl 1 špetka
- bílá čokoláda 300 g
- čaj matcha 4 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Japonsko

Počet porcí: 15

Postup:

Na mírném ohni rozpustíme máslo. Přidáme 1/3 smetany a špetku soli. Po rozpuštění másla vmícháme 6 g čaje a pořádně promícháme.

V horké lázni rozpustíme 300 g bílé čokolády a potom vmícháme směs s čajem. Jakmile je směs dobře rozmíchaná, nalijeme do formiček. Použil jsem formu na led. Matcha truffle necháme zhruba hodinu ztuhnout.

Ztuhlé truffle obalíme v 2 g čaje a ozdobíme např. strouhanou čokoládou a drcenými brusinkami.