



Flag-gasztró magazin: Kávés-narancsos trüffel

2010 december 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egyik nagy-nagy kedvenc a narancsos ét csoki, némi kávéval kiegészítve így öltött új formát. Először az étcsokoládé karakteres íze jön elő, utána a kávé aromája. Mikor úgy gondoltuk, hogy oké, ennyi volt, felbukkan a kandírozott citrushéj, mintegy aláhúzva-kiegészítve az előző két ízt. Fergeteges élmény.

Hozzávalók:

- 20 dkg étcsokoládé (min. 50%)
- 7,5 dkg vaj!!
- 0,5 dl erős feketekávé
- 5 dkg porcukor
- 2 ek. narancslé/narancslikőr
- 1-2 ek. kandírozott narancshéj
- hempergetéshez kakaópor

A csokoládét darabokra tördeljük, hozzákockázzuk a vajat, beleöntjük a kávé. Gőz fölött, avagy gyorsabb tempóban mikróban, alacsony teljesítményen összeolvasztjuk. 500 W-on kb. 3 perc. Simára, fényesre kavarjuk.



Hozzáadjuk a porcukrot, a narancslevet vagy narancslikőrt, végül a felaprózott kandírozott narancshéjat. Alaposan összekeverjük.

A trüffel masszát alaposan áthajtjuk – hűtőben, vagy ilyen időjárás mellett egész egyszerűen az erkélyen...

Egy tányérra kakaóport szórunk. Kiskanállal gesztenye nagyságú adagokat vágunk ki a csokoládémasszából, két tenyerünk között nagyon gyorsan meggömbölygetjük. Nem árt, ha a kezünk hideg!

Belehempergetjük a kakaóporba, majd egyesével kis papír kapszlikba ültetjük őket vagy tányérra sorakoztatjuk.

Hűtőben tároljuk, de fogyasztás előtt érdemes 30-60 perccel előbb kivenni, hogy igazán élvezhetőek legyenek az ízek!

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló